

Univerzita Karlova v Praze

Pedagogická fakulta

Efektivní doplňková činnost školních jídelen

Effective complementary business of school canteens

Eliška Švecová

Centrum školského managementu

Vedoucí bakalářské práce: Ing. Petr Svoboda Ph.D.

Studijní program: Specializace v pedagogice

Studijní obor: Školský management

2012



UNIVERZITA KARLOVA V PRAZE

PEDAGOGICKÁ FAKULTA

Centrum školského managementu

ZADÁNÍ BAKALÁŘSKÉ PRÁCE

akademický rok 2011/2012

Jméno a příjmení studenta: **Eliška Švecová**

Studijní program: **Specializace v pedagogice**

Studijní obor: **Školský management**

Název tématu práce v českém jazyce:

Efektivní doplňková činnost školních jídelen

Název tématu práce v anglickém jazyce:

Effective complementary business of school canteens

Pokyny pro vypracování:

Závěrečná bakalářská práce byla zadána v souladu s metodickým materiálem pro závěrečné bakalářské práce vydaným ČŠM PedF UK v Praze v roce 2011.

Práce bude vypracována na základě schváleného ideového a dále rozpracovaného prováděcího projektu, který byl vypracován studentem a uložen na moodle.

Student je povinen dodržet stanovený cíl a téma práce a realizovat výzkumný postup v souladu s cílem. V interpretaci získaných dat i při stanovení závěru musí postupovat objektivně, formální stránka a citování literatury bude odpovídat pokynům v uvedeném materiálu.

Práce musí splňovat kritéria pro závěrečné bakalářské práce, autor tím dokládá dostatečnou kompetentnost pro další odbornou činnost.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Petr Svoboda, Ph.D.**

Předpokládaný rozsah bakalářské práce¹: **40 normostran**

Datum zadání práce: **08. 11. 2011**

Předběžný termín odevzdání práce: **12. 04. 2012**

V Praze dne: **29. 02. 2012**

vedoucí katedry

¹ Minimální rozsah bakalářské práce činí standardně 40 normostran (72 000 znaků vč. mezer) vlastního textu.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci na téma Efektivní doplňková činnost školních jídelen vypracovala pod vedením vedoucího bakalářské práce samostatně, za použití v práci uvedených pramenů a literatury. Dále prohlašuji, že tato bakalářská práce nebyla využita k získání jiného nebo stejného titulu.

Datum 12. 4. 2012

.....
Podpis

Ráda bych touto cestou vyjádřila poděkování vedoucímu bakalářské práce Ing. Petru Svobodovi Ph.D. za jeho cenné rady při vedení mé bakalářské práce.

Rovněž bych chtěla poděkovat konzultantovi Ing. Ivanu Rychlému CSc. za vstřícnost a pomoc při statistickém vyhodnocování dat.

NÁZEV: Efektivní doplňková činnost školních jídelen

AUTOR: Eliška Švecová

KATEDRA: Centrum školského managementu

VEDOUCÍ PRÁCE: Ing. Petr Svoboda Ph.D.

Abstrakt

Předmětem hlavní činnosti školních jídelen je zajišťování školního stravování dětí, žáků a studentů na základě školského zákona v souladu s vyhláškou o školním stravování. Doplňkovou činností rozumíme poskytování jídel i dalším subjektům. Tato činnost umožňuje udržet efektivitu školních jídelen nejen v době, kdy klesá počet narozených dětí a tudíž i počet žáků, ale i v dobách populačně příznivých.

Hlavním cílem této práce je shromáždit základní informace o školním stravování a problematice doplňkové činnosti, posoudit současnou situaci úbytku počtu žáků a pomocí dotazníků vyzkoumat, co je nejvýznamnějším faktorem ovlivňujícím doplňkové stravování.

Práce se skládá ze dvou částí – teoretické a výzkumné. Teoretická část poskytuje základní údaje o legislativě, mapuje úlohu školního stravování a její problematiku. Výzkumná část práce se zabývá vyhodnocením dat, získaných pomocí dotazníků, které byly odeslány vedoucím a ředitelkám školních jídelen základních a mateřských škol prostřednictvím internetu. Jednalo se o strukturovaný dotazník, v němž respondenti odpovídali na předem stanovené otázky. Pomocí statistických metod práce zkoumá, co je nejvýznamnějším faktorem ovlivňujícím doplňkovou činnost, tento problém blíže analyzuje a současně navrhuje řešení, jež by mohlo v dohledné budoucnosti získat pro školní jídelny nové strávnický z řad občanů – seniorů, kteří by mohli vytvářet významný efektivní prvek v ekonomice školních jídelen.

Klíčová slova – Školní jídelny, příspěvková organizace, doplňková činnost, SWOT analýza

TITLE: Effective complementary business of school canteens

AUTHOR: Eliška Švecová

DEPARTMENT: School Management Centre

SUPERVISOR: Ing. Petr Svoboda Ph.D.

ABSTRACT:

The main activity of school dining services is to provide catering for children and students, based on the Education Act and in accordance with the regulations on school dining. An additional activity is to provide catering services for other members of the local community. These additional activities enable school dining services to maintain their effectiveness in periods of falling birth rates and hence falling student numbers, as well as in more favourable times.

The key objectives of this work are to gather basic information about school dining and the issues involved in additional catering services; to analyse the current situation in terms of declining student numbers; and, using research questionnaires, to explore the most critical factors impacting additional catering activities.

The work is composed of two parts – the first is theoretical, and the second research-based. The theoretical section presents basic information about legislature on school catering, and examines the role of school dining and the issues concerned. The focus of the research component of this work is to analyse the data gathered through primary research, which has been conducted with directors of kindergarten and primary school dining services through online questionnaires. The questionnaires themselves were structured and required answers to preset questions. Using statistical methods, this work investigates what is the most important factor influencing the additional catering activities of school dining services – it further analyses the issue and proposes possible solutions, which could, in the near future, help schools dining halls acquire new diners from the ranks of senior citizens, who have the potential to significantly contribute to the profitability of school dining services.

KEYWORDS: school canteens, allowance organization/company, complementary business, SWOT analysis.

Obsah

1 Úvod	1
A. Cíle bakalářské práce	3
B. Teoretická část	6
2 Z historie školního stravování	6
2.1 Rozvoj školních jídelen.....	7
3 Dosavadní poznatky o školním stravování	8
3.1 Problémy školních jídelen základních škol.....	9
3.2 Problémy školních jídelen mateřských škol.....	10
3.3 Problémy školních jídelen.....	10
3.4 Problémy nepedagogických pracovníků.....	11
3.4.1 Nedostatečné financování.....	11
3.4.2 Financování dle počtu žáků.....	12
3.4.3 Úspory ve státním rozpočtu.....	12
3.4.4 Účelově vázané prostředky na platy.....	12
4 Demografický vývoj	13
4.1 Vývoj věkového složení.....	13
4.2 Pohled za horizont prognózy.....	14
4.3 Změny věkové struktury obyvatel a demografické ukazatele	15
5 Vedení a rozvoj zaměstnanců	19
5.1 SWOT analýza.....	20
5.2 Vize	21
5.3 Motivace	22
5.4 Rozvoj zaměstnanců.....	24

6 Legislativa v doplňkové a jiné činnosti škol a školských

zařízení.....	25
6.1 Ekonomické zásady provádění doplňkové činnosti.....	26
6.2 Pracovní vztahy v doplňkové činnosti.....	27
6.2.1 Pracovně právní oblast.....	28
6.3 Ekonomická oblast.....	28
6.4 Kontrola.....	28
6.5 Hygiena.....	28
6.6 Požadavky na stavby, výrobky, odpady a další.....	29
6.7 Obecné zásady postupu účtování doplňkové činnosti.....	29
6.8 Právní úprava doplňkové činnosti.....	30

C. Výzkumná část 29

7 Zaměření výzkumu..... 29

7.1 Stanovení hypotéz.....	30
7.2 Metody výzkumu.....	30
7.3 Respondenti a návratnost.....	32

8 Analýza dotazníkového šetření..... 33

8.1. Otázky dotazníku v grafech.....	33
--------------------------------------	----

9 Tabulky zdrojových dat..... 47

9.1 Vztahy mezi proměnnými.....	48
---------------------------------	----

10 Analýza dotazníkového šetření..... 72

10.1 Shrnutí výsledků dotazníkového šetření.....	72
--	----

11 Závěry výzkumné části..... 72

11.1 Řešení.....	76
------------------	----

Seznam tabulek.....	77
Seznam grafů.....	79
Seznam použité literatury.....	80
Seznam internetových zdrojů.....	81
Seznam použitých zkratk.....	82

Přílohy

Příloha č. 1 Dotazník

Příloha č. 2 Tabulky zdrojových dat

1 ÚVOD

Školní jídelny současnosti mají nezastupitelnou roli ve stravování dětí. Plní nejen úkoly sytící, ale i výchovné. V dětech mohou zakořenit správné stravovací návyky, které pak budou automaticky dodržovat v dalším životě. Ty, které školní jídelnu pravidelně navštěvují, mají zaručený příjem bílkovin, vápníku, vitamínů i energie nutné k růstu a celkovému zdravému vývoji mladého organismu.

Vzhledem k vyvíjející se společnosti a uspěchané době nelze přebírat v této oblasti úplnou zodpovědnost, ale je možno v tomto směru částečným dílem pomoci. Prioritou tohoto státu je umožnit dětem a mládeži se zdravě stravovat. Stát je ochoten na tyto služby přispívat a podporovat je, na rozdíl od jiných států, kde tento model není zcela obvyklý, nebo leckde úplně chybí.

Původním záměrem bylo napsat – „Malý manuál ve formě bakalářské práce, jak poskytnout další finanční prostředky do rozpočtu školy bez větších finančních výdajů“. V předvýzkumu bylo osloveno 5 respondentů – vedoucích školních jídelen, u kterých jsem se pokusila zjistit počáteční vstupy a výstupy různých ekonomických ukazatelů. Respondenti většinou nemohli tyto ukazatele přesně definovat, neboť školní jídelny mají všechny finanční a účetní toky na konci roku sloučeny do jednoho celku – hospodaření celé školy. Proto jsem se od původního plánu mírně odklonila.

Při podrobném studiu celého systému školního stravování jsem však zjistila, že máme sice jednotnou strukturu zákonů, legislativy a různých doporučení, ale každá jídelna má svoje individuální podmínky a individuální problémy. Jiný systém fungování má školní kuchyně mateřské školy, jinou strukturu činností má kuchyně sloučené mateřské školy a základní školy a jiný styl práce a podmínky má samostatná školní jídelna v právní

subjektivitě. Tak proto nelze doporučit jednotný „jízdní řád“, který by byl směrodatný pro všechny. Přesto jsem našla a zpracovala společné tři klíčové body, kterými jsou legislativa, vedení a rozvoj zaměstnanců a společná budoucnost, která by mohla být opravdu efektivní, pokud včas zareagujeme na demografický vývoj.

Zpracování této práce vychází z teoretických a praktických poznatků, které jsem získala na základě dotazníkového šetření, studiem odborné literatury, právních předpisů a také z osobních zkušeností managementu školní jídelny, kde pracuji jako vedoucí pracovník. Po dobu mé praxe (25 let) jsem se seznámila s problematikou školního stravování a získané zkušenosti bych ráda přenesla do této práce.

A. Cíle bakalářské práce

Hlavní cíl

Hlavním cílem bakalářské práce bylo shromáždit základní informace o školním stravování a problematice doplňkové činnosti, posoudit současnou situaci úbytku počtu žáků ve vztahu k ekonomice školních jídelen a pomocí dotazníků vyzkoumat, co je nejvýznamnějším faktorem ovlivňujícím doplňkové stravování. V bakalářské práci tento problém blíže analyzuji a současně navrhuji řešení, jež by mohlo získat pro školní jídelny nové strávnicky z řad občanů – seniorů – kteří by mohli již v blízké budoucnosti tvořit významný efektivní prvek v ekonomice školních jídelen.

Dílčí cíle

- Studium literatury
- Tvorba dotazníku
- Aplikace dotazníku
- Zpracování a analýza dat
- Prezentace výsledku
- Vyvození závěrů

B. Teoretická část

Teoretická část této práce se věnuje shromáždění všech dostupných pramenů týkající se legislativy v doplňkové a jiné činnosti škol a školských zařízení a souhrnem poznatků o školním stravování. Další podkapitoly jsou věnovány právnímu postavení a rozsahu školních jídelen, školnímu stravování, jeho významu a současným cílům. Následující kapitoly se zabývají vizí organizace, strategickým plánem, motivací a poukazují na důležitost rozvoje zaměstnanců, z jehož výsledků lze pozorovat možnosti

růstu organizace. Poslední kapitoly poskytují vhled do prognózy, demografického vývoje a jedné z cest, jak na něj můžeme reagovat v blízké budoucnosti v České republice.

C. Výzkumná část

Výzkumná část práce se zabývá vyhodnocením dat, získaných pomocí dotazníků, které byly odeslány vedoucím a ředitelkám školních jídelen základních a mateřských škol prostřednictvím internetu. Jednalo se o strukturovaný dotazník, v němž respondenti odpovídali na předem stanovené otázky. Data byla zpracována základními statistickými metodami a prezentována formou tabulek a grafů.

Stanovení hypotéz

- Výchozí koncepcí výzkumu je hypotéza, že počty cizích strávníků nemusí být závislé na počtech zaměstnanců školních jídelen
- Další hypotézou je, že vybavenost kuchyní, velikost obce nebo přání ředitele nemusí korespondovat s počtem cizích strávníků, ale mohl by souviset s motivací a vzděláním zaměstnanců
- Převážnou část cizích strávníků tvoří senioři
- Vzdělání zaměstnanců stagnuje

Metody výzkumu

Byla zvolena dotazníková metoda, která je k mým pracovním a organizačním možnostem nejlépe zvládnutelná. A pochopitelně také tu, jež se mi při stejné kvalitě výsledků a organizační náročnosti zdá efektivnější, tzn., že by mohla přinést nejpríznivější poměr mezi kvalitou získaných údajů a vynaloženými prostředky.

1. Zkoumáním a studiem teoretických vědomostí odborné literatury
2. Z internetových vyhledávačů a nosičů dat

3. Studium předcházejících prací na srovnatelná témata
4. Provedením prvotního výzkumu ve vlastní školní jídelně posoudím, zda je současný dotazník uznatelný, akceptovatelný a proveditelný pro mne (jako u vedoucí školní jídelny)

Závěr

V závěru práce je zhodnocen celý výzkum.

B. Teoretická část

2 Historie školního stravování

První známky školního stravování se objevily těsně po druhé světové válce. V šedesátých a sedmdesátých letech vznikaly školní jídelny především v souvislosti s výstavbou sídlišť a zvýšenou porodností. Pro správné stravování dětí byly sestaveny výživové normy a později spotřební koš, který se používá dodnes. Podle sociální situace rodiny se stanovovalo stravné, které sloužilo jen k úhradě nákladů za potraviny. Ze státního rozpočtu nebo z rozpočtu obcí se hradily provozní náklady na jídelny. Kvalitu připravované stravy ovlivňovalo nedostatečné zásobování a možnost širšího výběru potravin a zároveň zastaralé, nevýkonné technologické vybavení. Postupně bylo postaveno více než 10 tisíc školních jídelen, samostatných zařízení tehdejších národních 19 výborů s vlastním řízením a rozpočtem. Se zánikem okresů po roce 1990 se naprostá většina jídelen stala součástí škol. (Šulcová, 2008)

Jak uvádí (Šulcová, 2005) školní jídelny nebyly dříve součástí škol, pouze jen se školami spolupracovaly. Poplatky, jež se za obědy vybíraly, sloužily výlučně k nákupu potravin a jejich výše byla závislá na sociální situaci rodiny. Jídelny byly budovány především ve spojitosti s budováním sídlišť a zvýšenou porodností zejména v 60. a 70. letech. Horší to ale bylo se zajištěním kvality připravované stravy. Zejména nedostatek výkonného strojního i varného vybavení jídelen, nejisté zásobování potravinami, jejich jakost a širší sortimentu. Ke zlepšení školního stravování nepřispívala ani naprostá politická nevole zatížit rodiče sebemenším zvýšením poplatků. Přesto bylo postupně vybudováno více než 10 tisíc školních jídelen, ve kterých se stravovalo 100 % dětí mateřských škol, více než 90 % žáků základních a 65 % studentů středních škol. Podíl dospělých strávnicků činil z celkového počtu stravovaných osob jen asi 9 %. Ke stravování totiž nebyli přijímáni tzv. „cizí“ strávnicki, pouze pracovníci škol a školních zařízení. Až po

roce 1990 se konečně podařilo upravit poplatky od rodičů za stravování tak, aby bylo možno dospět k uplatnění doporučených výživových dávek.

Příprava pokrmů ve školních jídelnách se vždy řídila speciálními recepturami, které byly pod správou ministerstva školství a ve spolupráci se Společností pro výživu často novelizovány a modernizovány.

2.1 Rozvoj školních jídelen

Jak cituje (Tláškal, 2008), po roce 1990 vznikaly školní jídelny i jako ekonomicky samostatné právní subjekty, kde statutárním zástupcem je ředitel. Mnoho z nich prošlo rozsáhlou stavební rekonstrukcí. Vybaveny byly novými strojními technologiemi a moderním zařízením. V současné době všechny splňují náročné požadavky na provoz společného stravování předepsané Evropskou unií. Zajišťují nejenom stravování žáků mateřských, základních a středních škol, ale i závodní stravování pro zaměstnance těchto škol. Mnoho z nich provozuje hospodářskou činnost na základě živnostenského oprávnění. Se souhlasem svého zřizovatele poskytují své služby zájemcům z řad veřejnosti. Finanční profit z této činnosti dotuje provozní náklady (elektrina, voda, plyn), ale i nákup kuchyňského zařízení a nových strojů.

Ve většině případů jsou školní jídelny součástí škol a vedoucí jídelen jsou podřízeni řediteli školy. Na činnost dohlíží orgány České školní inspekce, dodržování hygienických předpisů a zásad správné výrobní praxe kontrolují pracovníci hygienické služby. Oproti situaci před rokem 1989 se výrazně zlepšilo zásobování jídelen i kvalita dodávaných surovin. (Tláškal, 2008)

3 Dosavadní poznatky o školním stravování

Ve školním stravování v České republice došlo za poslední roky k výrazným změnám k lepšímu, tyto posuny však bohužel nejsou veřejností ani médií příliš vnímány. Zdá se, že česká společnost výhody systému školního stravování dětí možná dostatečně nedoceňuje.

Máme velmi dobře vypracovaný systém školního stravování, který nám ve světě závidí. Je to jedna z mála vymožeností, která přetrvala z minulých dob. Naše děti mají vlastně již od školky po střední školu zákonný nárok na jedno teplé jídlo denně a pro většinu je oběd ve školní jídelně také jediným teplým, a mnohdy i kvalitním jídlem za den. (Šulcová, 2010)

Dalším problémem je také kvalita personálu. Například v Německu je práce kuchaře i vedoucího v účelovém stravování oceněna stejně jako v restauraci a hotelu, existují i zvláštní zkoušky a nástavbová studia pro řadové kuchaře i management. (Šulcová, 2010)

U nás mají zájem o práci ve školní jídelně většinou pouze ženy, protože platy jsou velmi nízké, nemotivující. Příprava stravy ve školní jídelně vyžaduje znalost mnoha přepisů, dodržování přísných zásad hygieny, správné výrobní praxe, zásad zdravé výživy a v neposlední řadě je to namáhavá fyzická práce. Ti, kteří by nejvíce potřebovali školit, jak pracovat s novou technologií, o nových poznatcích v gastronomii, výživě, hygienických pravidlech, sami investovat do vzdělávání nebudou, nemají na to peníze a mnohdy ani chuť. Dost starostí mají i ředitelé samostatných ŠJ, kteří se ze dne na den museli naučit být ekonomem, účetním, kalkulantom, manažerem a potažmo i dobrým gastronomem.

Na proškolení a další vzdělávání zaměstnanců není v průběhu pracovní doby mnoho časového prostoru a žádné finanční rezervy. Kdo naopak tento problém se vzděláváním svých zaměstnanců nemá, jsou velké stravovací firmy, které pro vedoucí školních jídelen připravují kurzy personalistiky, manažerských vědomostí, šéfkuchaři mají své pravidelné

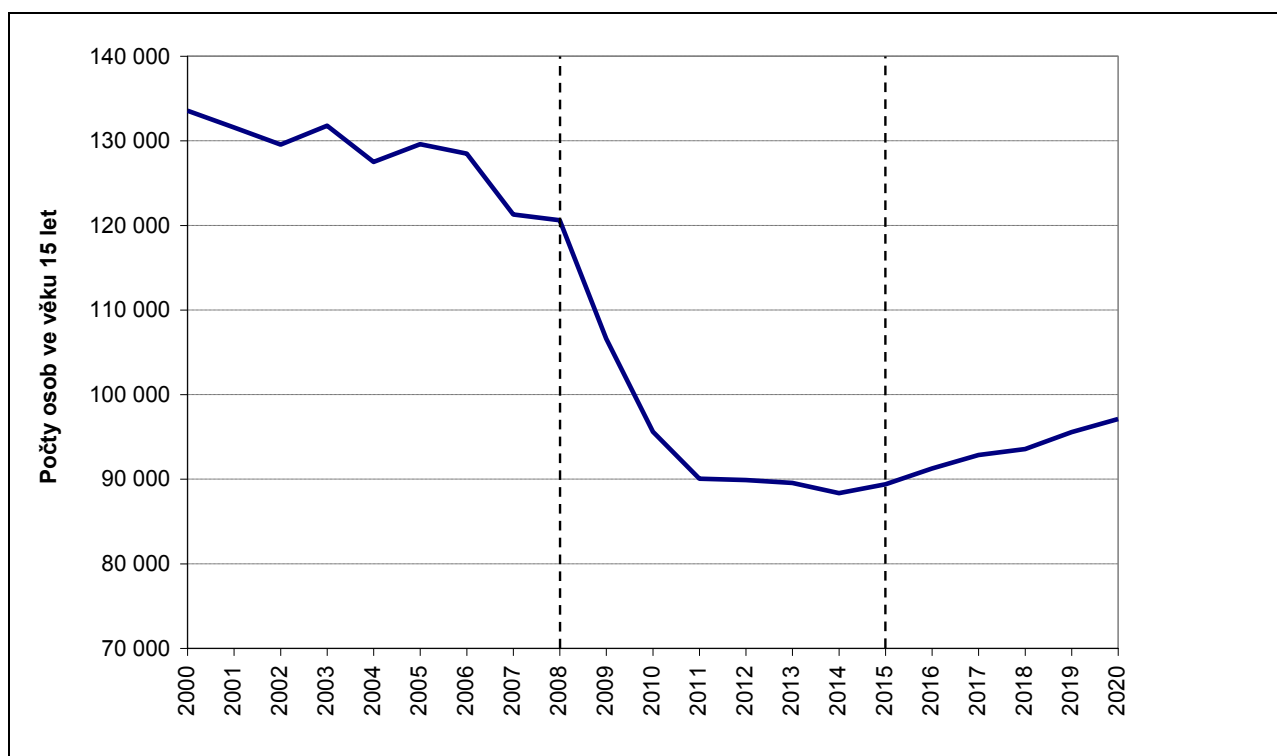
semináře, kuchaři jsou seznamováni s novými recepturami. Zázemí velkých firem posouvá všechny nesmírně dopředu a lidé si toho již začínají vážit.

3.1 Problémy školních jídelen základních škol

Jedním z klíčových problémů školních jídelen, které dnes vaří jen pro základní a střední školy, je úbytek žáků a studentů škol. Vážný úbytek vykazuje věková skupina 13 - 18letých osob odpovídající v období vzdělávání na základních školách (především na druhém stupni) a středních školách. Počet dětí, žáků, studentů, posluchačů, klientů a účastníků úzce souvisí s demografickým vývojem. Tento vývoj byl již zmapován MŠMT již v roce 2004.

Graf 1

Vývoj počtu 15letých osob v ČR, v období let 2000-2020



[Zdroj: Data z demografické projekce ČSÚ, 2004 (do roku 2002 vč. skutečně vykazované počty)]

3.2 Problémy školních jídelen mateřských škol

Mateřské školy se potýkají s protikladnou situací. Nedostatek míst v mateřských školách řeší dnes snad veškeré volební programy regionálních organizací. Současný stav, kdy chybí místa v mateřských školách, je důsledkem nekoncepčního rušení v předchozích letech. Řešení je v přechodném navýšení stávajících kapacit novou výstavbou a v rozšíření stávajících objektů. Jak budou nové objekty po snížení poptávky upraveny na jiné užívání? Máme promyšleno na jaké? Pokud se zamyslíme nad situací, tak děti nám během několika let budou opět ubývat, ale počet seniorů poroste. Nebylo by prospěšné na tyto dva ukazatele myslet již dnes?

V letech 2003 až 2008 počet žáků v mateřských školách významně klesl a rušení mateřských škol bylo v denním tisku téměř denně projednáváno. Dnes jsme v situaci opačné. Mateřské školy doslova praskají ve švech a o volná místa je prováděn boj na všech politických i nepolitických úrovních.

3.3 Problémy školních jídelen

Neexistuje povinnost ani možnost žádného typu a stupně dalšího vzdělávání zaměstnanců – nepedagogických pracovníků - školních jídelen (kromě povinného doškolování Hygienického minima, BOZP a PO), a tím pádem zaměstnanci stagnují a nevyvíjejí dostatečně svou činnost v souladu s trendy nových poznatků o výživě, což je neudržitelný stav do budoucna.

Statistiky demografického vývoje jsou neúprosné. Děti v základních školách a školních jídelnách ubývá, a nejvíce to pociťují ty nejmenší jídelny. Dochází k uzavírání kuchyní, slučování jídelen, dovážení stravy. Přitom všichni víme, že dovážená strava není zrovna ideální jak z hlediska kvality stravy, tak i pro dodatečné náklady s dovozem spojené.

Jak píše (Ludvík, 2009), průměrný plat nepedagogických pracovníků školství ve výši 12369 Kč činil v roce 2007 pouze 55 % průměrného platu v celé podnikatelské sféře ČR. I další pracovní podmínky nejsou dobré. Důsledkem je, že do školního stravování nepřicházejí noví, mladí a odborně připravení lidé. Z finančních důvodů ředitelé přijímají nekvalifikované síly, což snižuje celkovou kvalitu systému školního stravování. 52% personálu školních jídelen je ve věkové skupině 40-50 let, jen 2% ve věku do 30 let. Alarmující je situace u vedoucích, tedy u těch, které mají celý náročný provoz jídelny řídit. 29% z nich je ve věku 50-60 let a jen 5% ve věku do 30 let. Naopak ze školního stravování odcházejí kvalitní pracovní síly - i v méně kvalifikovaných pozicích mimo školství si vydělají více. Školnímu stravování hrozí, že nebude schopno dostatečně reagovat na nové trendy, technologie a požadavky (např. zdravá výživa). Kritici školního stravování si neuvědomují, že pracující, kteří se starají každý den o zdravou stravu jednoho a půl miliónu strávníků, pracují téměř jen za minimální mzdu. Příprava stravy ve školní jídelně vyžaduje znalost mnoha přepisů, dodržování přísných zásad hygieny, správné výrobní praxe, zásad zdravé výživy a v neposlední řadě je to namáhavá fyzická práce.

3.4 Problémy nepedagogických pracovníků

3.4.1 Nedostatečné financování

Ukazatel rozhodný pro tvorbu finančních normativů vychází z průměrného platu. Pro rok 2011 na nepedagogického zaměstnance byl stanoven ve výši 12.343,- Kč hrubého. Tato částka přitom platí bez výjimky třeba i pro vysokoškolsky vzdělaného ekonoma, a to v době, kdy je průměrná mzda v ČR 23.324,- Kč (Chládek, 2011).

Průměrná mzda v roce 2007 (Ludvík, 2009) byla 12.369,-Kč a v roce 2011 činila 12.343,-Kč (Chládek, 2011). Více není třeba dodávat.

3.4.2 Financování dle počtu žáků

Normativ na zaměstnance školství je stanoven podle počtu žáků ve škole. Toto je však logické a použitelné pouze u pedagogů a částečně u kuchařek. V případě posuzování potřeby zaměstnanců na úklid či školníka však toto použitelné není – plocha budovy a její zařízení jsou neměnné (Chládek, 2011).

3.4.3 Úspory ve státním rozpočtu

Snížení platů o 10% se mělo týkat všech státních zaměstnanců. Nakonec tomu tak nebylo - pedagogové dostali přidáno, zdravotníkům bylo zvýšení po jejich protestu přislíbeno. Ve školství toto snížení však znamenalo například propouštění nepedagogických zaměstnanců. A těm, kteří zůstali, přibyla práce. V praxi tedy více práce – menší plat. V roce 2011 navíc nebyly na většině škol vyplaceny žádné odměny, osobní příplatky ani jiné nenárokové složky platu, které jsou ve státním sektoru běžně používány (Chládek, 2011).

3.4.4 Účelově vázané prostředky na platy

V roce 2011 byly striktně rozděleny prostředky na platy pedagogů a nepedagogů. Na škole tak existují dva balíky peněz – pro pedagogy a pro nepedagogy (s tím, že není možnost přesouvat prostředky, tak jak tomu bylo doposud). Škola je však jeden celek a každý ze zaměstnanců se nějakou měrou podílí na jejím chodu. Platové prostředky by tedy měly být poukazovány školám jako jeden balík peněz a tyto prostředky by měl rozdělit ředitel školy dle svého uvážení. Jen ředitel školy nejlépe dokáže objektivně posoudit úroveň dosahovaných pracovních výsledků. Těžko posuzovat a ohodnotit dosahované pracovní výsledky při stanovených normativech kolem 12 tisíc hrubého. Výše uvedené problémy pak mají jediný výsledek – nevraživost mezi pedagogickými a nepedagogickými pracovníky a jejich naprostá demotivace (Chládek, 2011).

4 Demografický vývoj

4.1 Vývoj věkového složení

V České republice, obdobně jako ve všech ostatních evropských zemích, dlouhodobě klesá podíl dětské složky a naopak narůstá podíl osob ve vyšším věku. V roce 1993 poprvé klesl podíl obyvatel ve věku 0-14 let pod hranici 20 % a v roce 1999 činil 16,6 % (Kretschmerová; Šimek, 2001).

Procentuální zastoupení osob starších 60 let v 90. letech zatím stagnoval přibližně na úrovni 18 %. Tato stagnace byla však pouze dočasná, vzestup podílu osob v tomto věku byl v nejbližších letech důsledkem přesunu početně silných generací do věku nad 60 let, posunu hranice úmrtnosti do vyššího věku a poklesu porodnosti. Proces demografického stárnutí bude zrychleným tempem pokračovat i v dalších desetiletích a výrazně se projeví již v druhé polovině následujícího desetiletí, kdy do důchodového věku budou přicházet početně silné poválečné ročníky. Značné deformace věkové struktury české populace budou i v budoucnu přinášet problémy ve všech oblastech života společnosti. Očekávané změny věkového složení jsou ve svých důsledcích a sociálně ekonomických souvislostech mnohem závažnější než samotný fakt postupného snižování počtu obyvatel. Podíl dětského obyvatelstva by podle střední varianty projekce měl v roce 2030 dosahovat 12 %, podíl osob starších 60 let 31 %, starších 65 let více než 24 % (Fiala, 2009). Při podrobnějším zkoumání očekávaného vývoje dílčích věkových skupin dětské složky je zřejmé, že nejvýznamnější pokles se týkal počtu dětí ve věku povinné školní docházky, který trval přibližně do roku 2010 a bude důsledkem současné nízké úrovně plodnosti.

Bylo jen otázkou času, kdy se populační křivka v naší zemi zlomí. Zatímco v roce 1994 se narodilo 100 000 dětí (Fiala, 2009) a porodnost se dostala po dlouhé době pod úroveň úmrtnosti, postupně počet nově narozených dětí klesal až na 89 000 v roce 1999. Od té doby znovu stále roste. Počet narozených dětí v roce 2010 je 117 000 tisíc. Ale tento trend

bude mít brzy zpětnou fázi vývoje, přestanou rodit silné ročníky 1985 – 90 a opět nastane odliv žáků a tedy i strážníků. Budeme stát tedy zase před stejným problémem jako před několika lety? Počet dětí, žáků, studentů, posluchačů a cizích strážníků úzce souvisí s demografickým vývojem (Kretschmerová; Šimek, 2001).

Jedním z alarmujících problémů pro školní jídelny, které dnes vaří jen pro základní a střední školy, je úbytek žáků a studentů škol (Fiala, 2009). Nejdramatičtější úbytek vykazuje věková skupina 13 - 18letých osob odpovídajících vzdělávání v základních školách (především na druhém stupni) a středních školách. Je zřejmé, že početně nejsilnější populační ročníky z baby-boomu poloviny 70. let zůstanou nejméně pro příštích padesát let nejčetnějšími generacemi (Fiala, 2009).

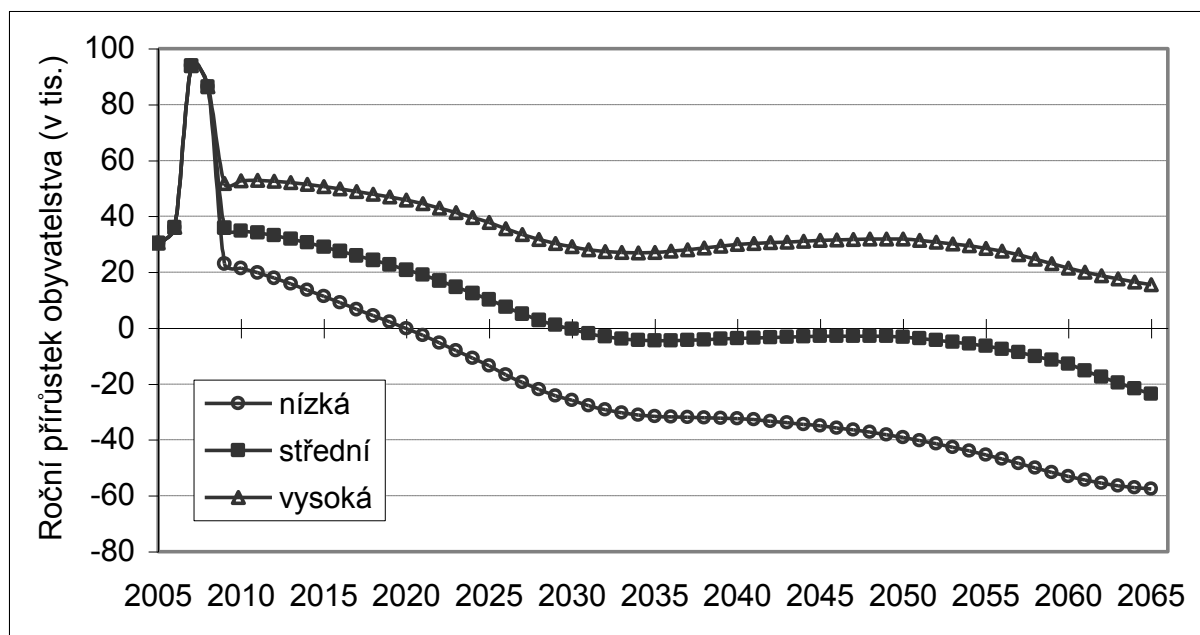
4.2 Pohled za horizont prognózy

I když oficiální projekce (Fiala, 2009) byla zpracována a publikována s horizontem v roce 2030, není na škodu naznačit možné trendy a případné zvraty vývoje v dalším období. Při naplnění vstupních hypotéz a při mechanickém prodloužení scénáře prognózy z roku 2030 o dalších dvacet let lze očekávat, že pokles celkového počtu obyvatel České republiky by plynule pokračoval v řádu 60 až 70 tis. osob ročně až na 8,4 mil. obyvatel v roce 2050 (střední varianta). Podle nízké varianty projekce by počet obyvatel mohl činit pouhých 7,4 mil. obyvatel, tedy tolik, kolik žilo na území ČR kolem roku 1865. Příčinou budou mimořádně nízké přirozené přírůstky, a to i přes očekávané zvýšení realizované plodnosti žen. Populační stárnutí se prohloubí. Podíl dětské složky populace se stabilizuje na úrovni 12 - 12,4 %, zatímco ve struktuře dospělého obyvatelstva bude pokračovat protisměrný pohyb. Podíl obyvatel ve věku 15 - 64 let může po roce 2030 dále klesnout o více než pět bodů na 57,2 % a podíl osob starších 65 let může vzrůst až nad 30 %. Průměrný věk populace České republiky by vzrostl z dnešních 38,5

roku na 48,2 roku v polovině příštího století. Jen pro dokreslení: za uplynulých 50 let se průměrný věk obyvatel zvýšil o 5 roků. Zrychlené stárnutí populace přinese nové otázky a problémy, s jejichž řešením zatím naše společnost nemá žádné zkušenosti (Fiala, 2009).

Graf 2

Projekce obyvatelstva České republiky (Fiala, T. 2009)



4.3 Změny věkové struktury obyvatel a demografické ukazatele

Podle (Pikola, 2009) Index stáří (tj. podíl osob nad 65 let na 100 dětí ve věku 0 – 14 let) v ČR již v roce 2010 překročí hodnotu 100. Trend stárnutí populace se však bude stále více prohlubovat – projekce předpokládá, že více než 200 seniorů připadne na 100 dětí v roce 2040 a v roce 2065 tento poměr dosáhne 244 seniorů na 100 dětí.

Dochází k demografickému stárnutí obyvatelstva. Do budoucna musíme tedy počítat s větším množstvím stárnoucích a starých lidí. Je především důležité, abychom jim připravili důstojné podmínky života v

období stárnutí a stáří. S tím, jak se prodlužuje průměrný věk, a tedy šance na dožití, roste současně délka pracovní aktivity lidí.

Fakt, že mateřské školky jsou v České republice v současné době přeplněny, dokazují různé statistiky a ohlasy mnohých ředitelek MŠ. Rušení mateřských škol v minulých letech pro nedostatek dětí, které by je navštěvovaly, byl problém, s nímž se potýkala celá republika. Budeme v blízké budoucnosti stát před stejným problémem? Řešení je v přechodném navýšení stávajících kapacit novou výstavbou a v rozšíření stávajících objektů. Jak budou nové objekty po snížení poptávky upraveny na jiné užívání? Jaké jsou koncepce jiného užívání? Domovy důchodců a domy s pečovatelskou službou v celé republice jsou přeplněny. Volné místo se v nich hledá jen velice těžko, senioři často na umístění v nich čekají i více let. Nejsou senioři vhodnou skupinou, na kterou bychom se v budoucnu ve školním stravování měli zaměřit?

Jak se vyvíjí situace v oblasti stárnutí obyvatelstva nejenom v České republice, ale celosvětově? (Pikola, 2009) Důsledky stárnutí mají velký vliv na postavení seniorů v rodinách, komunitách a celé společnosti. Jedná se především o zabezpečení jejich práv a potřeb (hmotné zabezpečení, bydlení, soběstačnost, aktivita a kvalita života).

„Podle demografické prognózy zpracované Českým statistickým úřadem bude v roce 2050 žít v České republice přibližně půl milionu občanů ve věku 85 a více let (ve srovnání s 101 718 v roce 2006) a téměř tři miliony osob starších 65 let (31,3 %). Naděje dožití při narození bude v roce 2050 činit 78,9 let pro muže a 84,5 pro ženy (oproti 73,4 let pro muže a 79,7 let pro ženy v roce 2006). Předpokládá se, že v období let 2000 až 2050 se v hospodářsky vyspělých zemích zvýší podíl lidí ve věku 80 a více let třikrát.“ (Fialová, Dobruská, 2002)

5 Vedení a rozvoj zaměstnanců

Jak správně vnímat reálné problémy současné ekonomiky? Všichni je známe. Pociťujeme je v osobním i pracovním životě, u svých známých, čteme o nich v novinách, sledujeme ponuré předpovědi v televizi. Krize nás nutí šetřit. K čemu nás nyní krize někdy dost tvrdě přinutí, mělo by se stát trvale uznávaným pravidlem - kupujeme jen to, co opravdu nutně potřebujeme, investujeme do budoucnosti, vytvářejme si rezervy. Naším zákazníkem je strážník. Pokládejme si tyto a podobné otázky: Chodí se k nám opravdu jen nasýtit? Není pro něj důležitý také čistý stůl, klidné a estetické prostředí, milý úsměv kuchařky? Tyto věci nemusí stát žádné peníze navíc, ale mohou nám přivést nové strážníky anebo alespoň udržet stávající.

Vedoucí jídelny má právě v době krize výrazně větší prostor ke změnám. Pracovníci snáze chápou, že změny jsou nutné. Dvacet, třicet let jsme to dělali takto, nyní to bude jinak. Proč? Abychom krizi přežili a vyšli z ní silnější. Udělejme si inventuru, co který pracovník dělá, jak přispívá ke konečnému výsledku, zda spolupráci nelze řešit jinak, efektivněji. To vůbec nemusí znamenat propouštění - naopak, opravdu dobré jídelny mohou právě v době krize získat nové strážníky - lepšími službami, nižší cenou, netradiční doplňkovou činností. V době krize je zásadní ekonomika a efektivita. Musíme dobře znát pravý stav věcí - z čeho se skládají režijní výdaje, jaké jsou mzdové náklady, jaká je ekonomika doplňkové činnosti, jak si vede naše jídelna ve srovnání s ostatními, jaká je naše produktivita. To se nám může zdát složité a na ekonomického experta nemáme peníze. Takový rozbor si nyní můžete udělat sami prakticky zadarmo SWOT analýzou.

5.1 SWOT analýza

Cílem analýzy SWOT je z obecnějšího hlediska vyhodnotit postavení školní jídelny v rámci jejího regionu (jak významná a potřebná, nebo naopak jak ohrožená je její existence - příležitosti a rizika) a do určité míry i vyhodnotit kvality její činnosti (silné a slabé stránky) (Humphrey, 1965).

Analýzu SWOT provádíme, jestliže se např. zamýšlíme nad posláním školní jídelny, chceme vyjádřit její záměry a strategii, personální koncepci nebo vyhodnocujeme efektivitu hospodářské činnosti, sledujeme demografický vývoj regionu, vývoj zaměstnanosti, konkurenční prostředí apod. (Humphrey, 1965)

Analýza SWOT plně nenahrazuje systematickou evaluační činnost, která musí splňovat určité náležitosti, ale může být jejím odrazovým můstkem nebo doplňkem zejména v období výraznějších změn (nástup nové ředitelky) a transformací (nové právní předpisy a další). (Humphrey, 1965)

SWOT analýza patří mezi nejčastěji používané nástroje. Jde o obecný analytický postup, který identifikuje a hodnotí významné faktory z pohledu silných a slabých stránek firmy, dále z pohledu příležitostí a hrozeb, kterým je nebo může být naše firma – školní jídelna vystavena. Silné a slabé stránky jsou v podstatě vnitřní faktory, které máme možnost ovlivňovat. Příležitosti a hrozby jsou vnější vlivy, které sami o sobě neovlivníme, pouze je můžeme předpokládat či na ně odlišně reagovat (různě přizpůsobovat či měnit naše plány).

-STRENGTHS (silné stránky – definice a jejich následné využití v náš prospěch)

-WEAKNESSES (slabé stránky- definice všech našich slabých stránek a jejich následné odstranění)

-OPPORTUNITIES (příležitosti – definice, jejich rozvoj a následné využití v náš prospěch)

-THREATS (hrozby - definice všech našich hrozeb a jejich následná eliminace) (Humphrey, 1965)

Každá organizace je otevřená struktura, která vzájemně reaguje s vnějším prostředím. Tento systémový přístup zahrnuje vstupy z vnějšího prostředí, proces přeměny (transformace), komunikační systém, vnější faktory a způsob regenerace. Nezáleží, jestli vedeme školu, školní jídelnu, obchod nebo mezinárodní firmu, určité strategie platí pro všechny obory.

Společným znakem je jistě také strategické plánování, které vychází z analýzy. Hledáme pozitivní budoucnost organizace školní jídelny a optimální cestu k stanovenému cíli.

„SWOT analýza umožňuje organizacím vytvářet strategie, které by k realizaci růstu příležitostí využívaly to, co umí nejlépe, a zároveň umožnily omezit vnější rizika, která mohou firmě uškodit“ (MOLEK, 2009, s. 63).

5.2 Vize

Světlík (Světlík, 2006) označuje „vizi“ také pojmem „mise“ jako stanovení si cílů. Poslání a cíle školy definuje tak, že každým rozhodnutím má být naplněno dosažení určitých cílů (Světlík, 2006, s. 119). Dále uvádí *„...na základě poznání prostředí školy a vyhodnocení příležitostí, které škola má, může management stanovit její hlavní cíle. Stanovením cílů rozumíme formulování poslání (mise) a jejich dlouhodobých a krátkodobých cílů.“* Autor dále upřesňuje, že *„pokud si stanovíme jasný cíl do budoucnosti a ten si rozdělíme na dílčí cíle, vytvoříme si tak smysluplnou cestu. Tato cesta by nás měla dovést k naší vizi k našemu cíli“* (Světlík, 2006, s. 121). Jak by měla vize vypadat? Víme, co nás v budoucnu čeká, jen musíme jasně definovat, věrohodně a realisticky, čeho chceme v budoucnosti dosáhnout. Včas reflektovat na potřeby zákazníků a přemýšlet, jaké kroky, vedoucí ke změně a zlepšení současného stavu, můžeme podniknout.

Vize školní jídelny může být například model tzv. komunitní školy tzn. - školy otevřené širokému okolí, nejen rodičovské veřejnosti, která je se zřizovatelem v partnerském vztahu, ale prospěšné zřizovateli i občanům.

Aby byla vize efektivní, měla by být výzvou náročnou, ale i realistickou, současně srozumitelnou, snadno zapamatovatelnou, motivující, vyžadující odpovědnost od všech, spojenou s potřebami studentů, žáků. Na základě SWOT analýzy můžeme věrohodně nastavit svou vizi do dohledné i vzdálené budoucnosti.

5.3 Motivace

Je důležitou součástí vedení lidí. Má za úkol sladit osobní zájem a pracovní.

„Žádný člověk se neprochází po tomto světě bez motivace - na každého člověka působí soubor motivů, které jsou na vnějších podnětech do značné míry nezávislé a které lze poznat a pochopit.“ (Plamínek, 2000, s. 57)

Jak ale motivovat zaměstnance, kteří pracují za plat jen lehce nad hranicí minimální mzdy? Ve své praxi jsem se přesvědčila, že peníze obvykle nepatří na nejvyšší příčku nejsilnějších motivátorů. Pro většinu lidí je důležitější, že dělají dobrou práci, že mají možnost se odborně rozvíjet a mají pocit uznání.

Pozitivní motivace je jeden z nemnoha nástrojů, který můžeme na své nevalně ohodnocené zaměstnance použít při jednání pro dosažení určeného cíle. Vyjadřuje souhrn více skutečností – radost z dobře vykonané práce, dobrý kolektiv, korektní zacházení se zaměstnanci.... Všechny pozitivní pocity, které podporují nebo tlumí jedince, aby něco konal či nekonal. Motivace týmu i jednotlivců má zásadní vliv na celkový výkon týmu i celé firmy.

Jednou ze základních otázek při vedení kolektivu školní jídelny je zjistit, co je hnacím motorem personálu školní jídelny při vykonávání doplňkové činnosti. Jaké motivy vedou vedoucí či ředitele školních jídelen k tvořivé práci, co motivuje zaměstnance k této činnosti. Který ze stimulů má větší váhu než jiný. Co směřuje kolektiv k tomu, aby se ztotožnil a šel při plnění úkolů a cílů za svým managementem. Motivace je silou člověka posunout se někam dál, touhou dosáhnout na stanovené cíle.

Z vlastní zkušenosti vím, že potřeba sounáležitosti je velmi důležitá pro celkový chod školní jídelny. Pracovní postupy jsou vždy zvoleny tak, aby navzájem zaměstnanci spolupracovali, respektovali se a šlo jim o dobrý výsledek své práce a v konečném důsledku pracuje celý kolektiv jako jeden celek. To je princip tvůrčí týmové spolupráce, který znamená, že celek je daleko více než součet všech jednotlivců. Synergie se vyznačuje vzájemnou důvěrou, spoluprací a prožitými zkušenostmi. Místo střední cesty kompromisu se hledají nejlepší možná řešení. Vzniká prožitek z tvůrčího procesu. Dobré kolegiální i pracovní klima nenutí zaměstnance k fluktuaci.

5.4 Rozvoj zaměstnanců

Rozvoj pracovníků školní jídelny v souladu s potřebami organizace je jedním z nejdůležitějších úkolů, který můžeme realizovat na svém pracovišti. Protože nejen kvalitní pracovní prostředí, kvalitní výběr surovin, nové pracovní postupy a technologie, ale i odborně vyškolený zaměstnanec je pro firmu (tedy pro školu a školní jídelnu) výraznou konkurenční výhodou.

Vést lidi, kteří budou odborně vzdělaní, je ve školních jídelnách zatím hubbou budoucnosti. Vzdělaný a proškolený personál je dnes v gastronomii poměrně drahá investice, a pokud za cenu jednoho Big Maca s Coca-Colou mají naši žáci týdenní kompletní menu (5 x polévku, hlavní jídlo, ovoce a nápoj), pak je u nás ve školních jídelnách něco určitě špatně. Přinejmenším co nejdříve nastane problém získanou kvalitu udržet a zaplatit kvalitní

personál. Do budoucna se může stát, že nízká cena bude doopravdy odpovídat kvalitě poskytovaných služeb.

V tomto směru čeká školní jídelny a naše zákonodárce ještě mnoho práce, aby finanční prostředky na doškolování zaměstnanců nekončily jen u pedagogických pracovníků.

6 Legislativa v doplňkové a jiné činnosti škol a školských zařízení

Cílem doplňkové činnosti u škol zřizovaných obcí nebo krajem i cílem jiné činnosti u škol zřizovaných MŠMT je možnost získat další zdroje s tím, že nesmí být narušena hlavní činnost. Účetní evidence o těchto činnostech musí být vedena odděleně. Získané zdroje mohou být využity pro rozvoj doplňkové nebo jiné činnosti nebo pro činnost hlavní.

- Jde o činnosti, které příspěvková organizace provádí mimo svou hlavní činnost, za jejímž účelem byla zřízena. Doplňková činnost se týká neziskových organizací zřízených obcemi a kraji.
- Základním právním předpisem, který tento výkon upravuje je zákon č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, v platném znění, (§27 odst. 2 písm. g).
- Okruhy doplňkové činnosti navazují na hlavní účel příspěvkové organizace proto, aby mohla lépe využívat všechny své hospodářské možnosti a odbornost svých zaměstnanců. Tato činnost nesmí narušovat plnění hlavních účelů organizace a sleduje se odděleně.
- Jiná činnost se týká příspěvkových organizací (například výchovné a diagnostické ústavy). Základním právním předpisem, který tuto činnost upravuje je zákon č. 218/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech (rozpočtová pravidla ČR), v platném znění.
- Všechny činnosti vykonávané v rámci doplňkové a jiné činnosti musí být v souladu se živnostenským zákonem č. 455/1991 Sb., (novelizován zákonem č. 130/2008 Sb.) Základem k provozování je tedy živnostenský list nebo koncesní listina.
- Uvedeny ve zřizovací listině – to znamená, že je musí schválit zastupitelstvo obce či kraje (u státních organizací MŠMT).

- Účetně vedeny odděleně od činnosti hlavní – důvodem je, že k doplňkové a jiné činnosti nesmí příspěvková organizace používat prostředky ze státního rozpočtu.
- Příjmy z těchto činností podléhají zdanění, dle zákona č. 586/1992 Sb., o daních z příjmu.

6.1 Ekonomické zásady provádění doplňkové činnosti

Doplňková činnost se vede účetně odděleně od činnosti hlavní. Za tím účelem se zřizuje analytický účet pro doplňkovou činnost. Doplňková činnost nesmí být v ročním úhrnu ztrátová. V případě zjištění ztráty k 30. 9. hospodářského roku musí být doplňková činnost do konce roku vyrovnána. Pokud by k vyrovnání nedošlo, škola oznámí tuto skutečnost zřizovateli a navrhne mu řešení (Gleichová, Lišková, 2009).

Výnosy doplňkové činnosti podléhají dani z příjmů právnických osob. Náklady doplňkové činnosti jsou výdaji k zajištění, dosažení a udržení příjmu podle zákona č. 586/1992 Sb., o dani z příjmu, ve znění pozdějších předpisů.

Prostředky z příjmů je možno použít pouze ke krytí nezbytných nákladů doplňkové činnosti a dále k dokrytí potřeb hlavní činnosti a jejímu zkvalitnění prostřednictvím hospodářského výsledku a fondů.

Zisk z hospodářského výsledku dop. činnosti se po zdanění spojí s hospodářským výsledkem z hlavní činnosti. Ze zlepšeného výsledku je tak uhrazena případná ztráta z hlavní činnosti, zbývající zlepšený hospodářský výsledek je rozdělen do fondů organizace.

Náklady na dop. činnost, na které byly dočasně použity finanční prostředky z rozpočtu určeného na hlavní činnost, se vracejí z tržeb z doplňkové činnosti zpět do rozpočtu školy měsíčně, a to přeúčtováním do nákladů činnosti doplňkové.

6.2 Pracovní vztahy v doplňkové činnosti

Doplňkovou činnost vykonávají pracovníci školy a externí pracovníci v rámci uzavření dohody o činnosti. Ředitel školy pověří koordinátora, který vede průběžně evidenci hodin odpracovaných v dop. činnosti. Na základě této evidence provede vyúčtování, které předkládá řediteli školy ke schválení. Vyúčtování je předloženo mzdové účetní školy k výpočtu a výplatě mzdy. Doplňkovou činnost vykonávají pracovníci školy v rámci sepsané pracovní smlouvy. Odměňování pracovníků se provádí z objemu mzdových prostředků určených pro hlavní činnost s následnou refundací zpět z prostředků dop. činnosti.

6.2.1 Pracovně právní oblast

Zákon č.262/2006 Sb., zákoník práce

Zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník

Zákon č. 200/1990 Sb., o přestupcích

Zákon č. 309/2006 Sb., kterým se opravují další požadavky bezpečnosti a ochrany zdraví při práci

Zákon č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím

Zákon č. 2/1991 Sb., o kolektivním vyjednávání

Zákon č. 563/2004 Sb., o pedagogických pracovnících

Zákon č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti

Zákon č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů

Zákon č. 586/1992 Sb., o daních z příjmu

Zákon č. 379/2005 Sb., o opatřeních k ochraně před škodami působenými tabákovými výrobky, alkoholem a jinými návykovými látkami a o změně souvisejících zákonů

Zákon č. 251/2005 Sb., o inspekci práce

(Gleichová, Lišková, 2009)

6.3 Ekonomická oblast

Zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví

Zákon č. 218/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech a o změně některých souvisejících zákonů

Zákon č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů

Zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon)

Zákon č. 562/2004 Sb., kterým se mění některé zákony v souvislosti s přijetím školského zákona

Zákon č. 306/1999 Sb., o poskytování dotací soukromým školám

Zákon č. 492/2005 Sb., o krajských normativech

Zákon č. 526/1990 Sb., o cenách

Zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty

Zákon č. 219/2000 Sb., o majetku České republiky

Zákon č. 455/1991 Sb., o živnostenském podnikání

(Gleichová, Lišková, 2009)

6.4 Kontrola

Zákon č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě

Zákon č. 552/1991 Sb., o státní kontrole

Zákon č. 634/1990 Sb., o ochraně spotřebitele

Zákon č. 500/2004 Sb., správní řád

Zákon č. 64/1986 Sb., o České obchodní inspekci

Zákon č. 200/1990 Sb., o přestupcích

Zákon č. 146/2002 Sb., o Státní zemědělské a potravinářské inspekci a o změně některých souvisejících zákonů

(Gleichová, Lišková, 2009)

6.5 Hygiena

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů

Zákon č. 166/1999 Sb., o veterinární péči (veterinární zákon)

Zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu

(Gleichová, Lišková, 2009)

6.6 Požadavky na stavby, výrobky, odpady a další

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů (úplné znění je zveřejněno po č. 454/2004 Sb.)

Zákon č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů

Zákon č. 102/2001 Sb., o obecné bezpečnosti výrobků a o změně některých zákonů

Zákon č. 254/2001 Sb., vodní zákon

Zákon č. 274/2001 Sb., o vodovodech a kanalizacích

Zákon č. 183/2006 Sb., o územním plánování a stavebním řádu (stavební zákon)

Zákon č. 17/1992 Sb., o životním prostředí

Zákon č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů

Zákon č. 91/1996 Sb., o krmivech

(Gleichová, Lišková, 2009)

6.7 Obecné zásady postupu účtování doplňkové činnosti

Uplatňují se náklady a výnosy související s prováděním dop. činnosti, jako náklady dop. činnosti nelze uznat investiční výdaje. Náklady na pohoštění lze uznat pouze v případě kurzů, školení a seminářů za

předpokladu, že je uvedeno v kalkulaci nákladů těchto akcí a je uhrazeno účastníky. Náklady a výnosy se účtují za období, s nímž věcně a časově souvisí (Gleichová, Lišková, 2009).

6.8 Právní úprava doplňkové činnosti

Předmět doplňkové činnosti školy je stanoven ve zřizovací listině. Její provádění se řídí obecně platnými předpisy, zejména:

- zákonem č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, ve znění pozdějších předpisů
 - zákonem č. 561/2004 Sb., školský zákon, ve znění pozdějších předpisů
 - zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů
 - zákonem č. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů
 - zákonem č. 586/1992 Sb., o dani z příjmů, ve znění pozdějších předpisů
 - zákonem č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, ve znění pozdějších předpisů
- (Gleichová, Lišková, 2009)

C. Výzkumná část

7 Zaměření a cíl výzkumu

Hlavním cílem bylo shromáždit informace o školním stravování a problematice doplňkové činnosti, posoudit současnou situaci úbytku počtu žáků ve vztahu k ekonomice školních jídelen a pomocí dotazníků vyzkoumat, co je nejvýznamnějším faktorem ovlivňujícím doplňkové stravování, jaký je nejdůležitější stimul zaměstnanců vykonávat doplňkovou činnost, co ovlivňuje jejich motivaci.

Dalším aspektem výzkumu bylo blíže analyzovat problém a současně navrhnout efektivní řešení, jež by pomohlo získat pro školní jídelnu nové strážníky z řad občanů – seniorů – kteří by mohli v blízké budoucnosti tvořit významný efektivní prvek ve stravování školních jídelen.

Předmětem výzkumu jsou respondenti – vedoucí a ředitelky školních jídelen základních a mateřských škol, kteří na základě strukturovaného dotazníku odpovídají na předem stanovené otázky.

Základní soubor:

Školní jídelny MŠ a ZŠ v České republice

Výběrový soubor:

176 náhodně vybraných školních jídelen ZŠ, MŠ a ZŠ a MŠ

Posouzením jednotlivých školních jídelen zjistíme:

- Jestli je doplňkové stravování ve školních jídelnách závislé na počtech zaměstnanců v kuchyních, vybavenosti kuchyní, velikosti obce, zájmu ředitele nebo vedoucí stravování

- Jestli je doplňkové stravování závislé na mzdě zaměstnanců, motivaci nebo jejich vzdělání
- Co vede školní jídelny k tomu, aby se věnovaly doplňkovému stravování – přivýdělek k platu zaměstnanců, zisk škole - školní jídelně nebo udržení pracovního místa
- Zjistit, jakou část cizích strávníků tvoří senioři

7.1 Stanovení hypotéz

Hypotézy

- Výchozí koncepcí výzkumu je hypotéza, že počty cizích strávníků nemusí být závislé na počtech zaměstnanců školních jídelen
- Další hypotézou je, že vybavenost kuchyní, velikost obce nebo přání ředitele nemusí korespondovat s počtem cizích strávníků, ale mohl by souviset s motivací a vzděláním zaměstnanců
- Převážnou část cizích strávníků tvoří senioři
- Vzdělání zaměstnanců stagnuje

7.2 Metody výzkumu

Dotazník viz příloha č. 1.

Připravený dotazník byl převážně s uzavřenými otázkami a otázkami škálovanými (CHRÁSKA, M. 2007). Kvantitativní výzkum plánovitě ověřoval hypotézy a zjišťoval kauzální vztahy.

Administrace dotazníku se prováděla formou internetového portálu Google, kde byl vytvořen elektronickou formou dotazník, který byl distribuován na jídelny základních a mateřských škol. Ve vyhledávači Seznam.cz. byl náhodným výběrem zkoumaných osob učiněn výběr tak, že od každého písmene abecedy bylo vybráno prvních 8 jídelen. Náhodným

výběrem byla zajištěna objektivita a anonymita a také rozdílné spektrum velikosti a druhu školních jídelen. Samozřejmě také celkové plošné pokrytí a zastoupení školních jídelen ze všech krajů České republiky. Celkem bylo odesláno 176 dotazníků.

Dotazníková metoda je nejlépe zvládnutelná a je určena především pro hromadné získávání údajů. Výhoda dotazníku tkví v tom, že umožňuje podchytit velký počet případů a statisticky zpracovat výsledky. Data, která přinesly dotazníky, byla statisticky vyhodnocována za pomoci programů Microsoft Excel a Statgraphics. Výpočet a smysl základních statistických charakteristik jako je aritmetický průměr, medián, rozptyl (variance), směrodatná odchylka, koeficient variability a koeficient korelace uvádí například Brabenec (2009). V této publikaci jsou rovněž podrobně popsány metody testování shody mezi výběrovými rozptyly (F-test, Bartlettův test) a průměry (t-test, analýza rozptylu), stejně jako neparametrický Kruskal-Wallisův test nebo chí-kvadrát test (Brabenec et al., 2009).

7.3 Respondenti a návratnost

176 odeslaných dotazníků

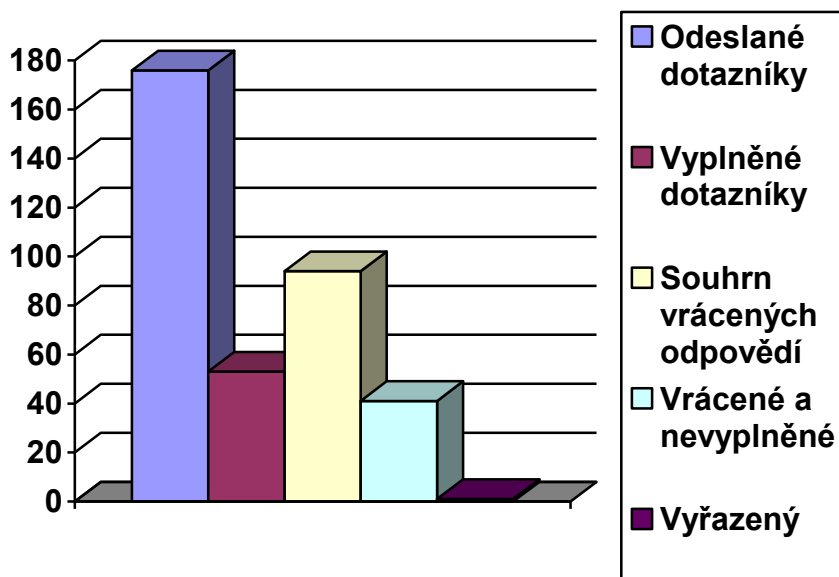
53 odpovědělo, 1 odpověď vyřazena, neboť se jednalo o slovenskou jídelnu

41 odpovědělo, že nemá žádnou doplňkovou činnost a dotazník dále nevyplňovali

94 vrácených odpovědí celkem

Graf 3

Respondenti a návratnost



Z výsledků šetření je zajímavé, že žádnou doplňkovou činnost nemá 39 mateřských škol a jen 2 jídelny základní školy. Přitom využití volných kapacit školních jídelen v MŠ je jedinečná příležitost, protože podle demografického vývoje budou v nejbližší době nejdříve ohroženi právě školní jídelny mateřských škol.

8 Analýza dotazníkového šetření

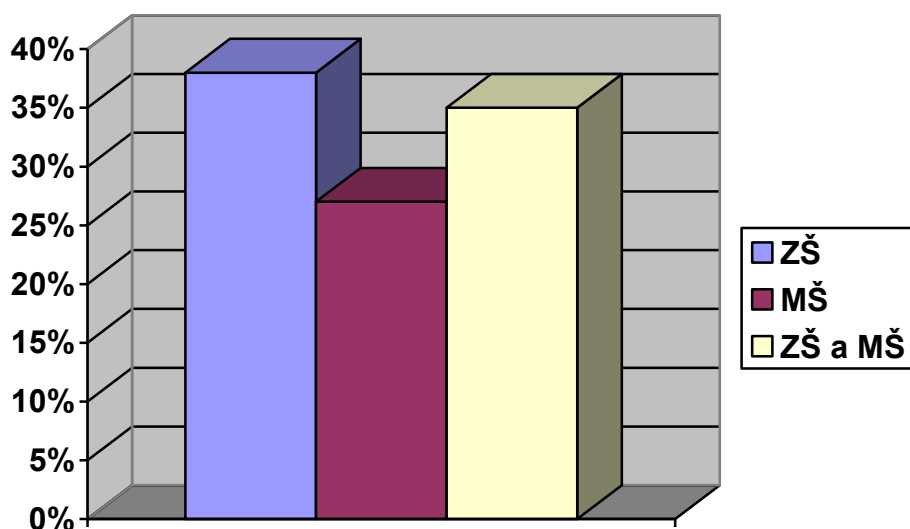
8.1 Otázky dotazníku v grafech

V této kapitole jsou analyzovány jednotlivé otázky v pořadí, jak byly v dotazníku uvedeny.

Otázka č.1/ V hlavní činnosti vaše školní jídelna vaří pro

ZŠ	38%
MŠ	27%
ZŠ a MŠ	35%

Graf 4
Zastoupení škol



Z grafu č. 4 vyplývá, že menší část dotazníků přišla z MŠ. Zastoupení základních škol samostatných a sloučených s MŠ je rovnoměrné.

Otázka č.2/ Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti

Jak je patrné z tabulky zdrojových dat (viz příloha č. 2), pohybuje se počet stravovaných osob v doplňkové činnosti v rozmezí 3 až 1500. To představuje značné variační rozpětí.

Otázka č.3/ Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti

Počet stravovaných dětí v hlavní činnosti kolísá mezi 27 až 1200 (viz příloha č. 2).

Otázka č.4/Počet všech zaměstnanců v ŠJ

Počet zaměstnanců se pohybuje v rozmezí 2 až 43.

Otázka č.5/Počet stravovaných pedagogů

Počet pedagogů, kteří se stravují ve školní jídelně, kolísá v rozmezí 0 až 205.

Otázka č.6/Denní počet stravovaných osob

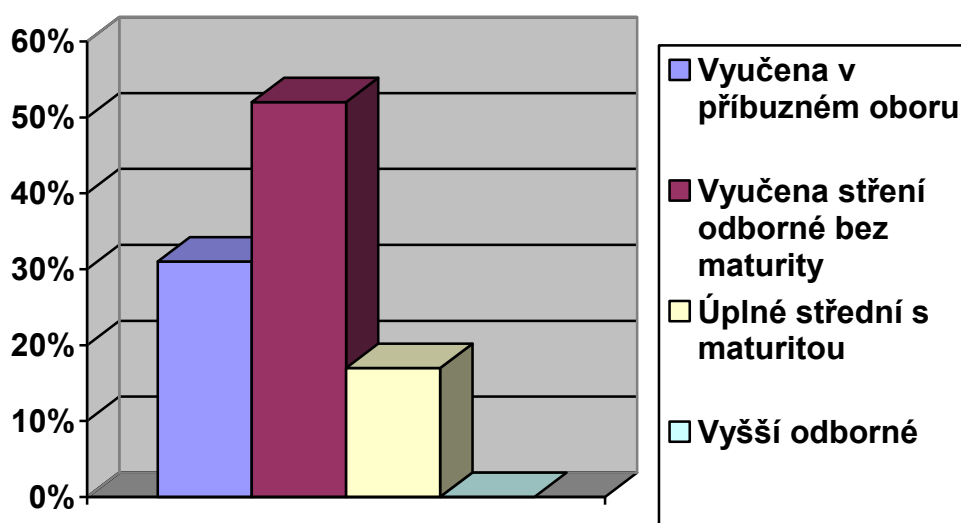
Denní počet stravovaných osob kolísá v rozmezí 43 až 2600.

Otázka č.7/ Odborné vzdělání hlavní kuchařky

Vyučena v příbuzném oboru	31%
Vyučena a střední odborné bez maturity	52%
Úplné střední s maturitou	17%
Vyšší odborné	0%

Graf 5

Odborné vzdělání hlavní kuchařky



Z výzkumu vyplynulo, že všechny hlavní kuchařky mají odborné vzdělání (graf 5).

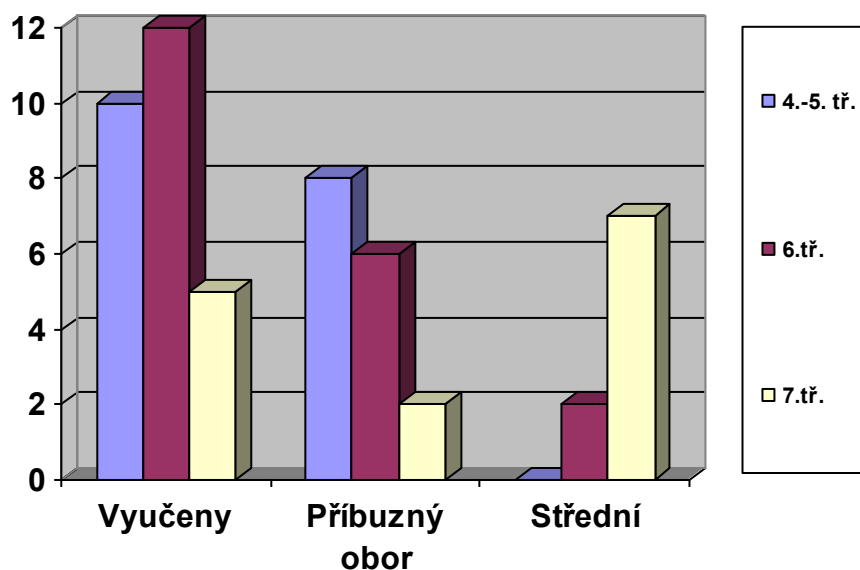
Otázka č.8/Jaký je věk vaší hlavní kuchařky

Průměrný věk hlavní kuchařky je 50,6 roků. Zajímavý je velký věkový rozptyl, nejmladší hlavní kuchařce je 33 let a nejstarší 70 let.

Otázka č.9/Jaká je platová třída hlavní kuchařky

Graf 6

Platová třída hlavní kuchařky



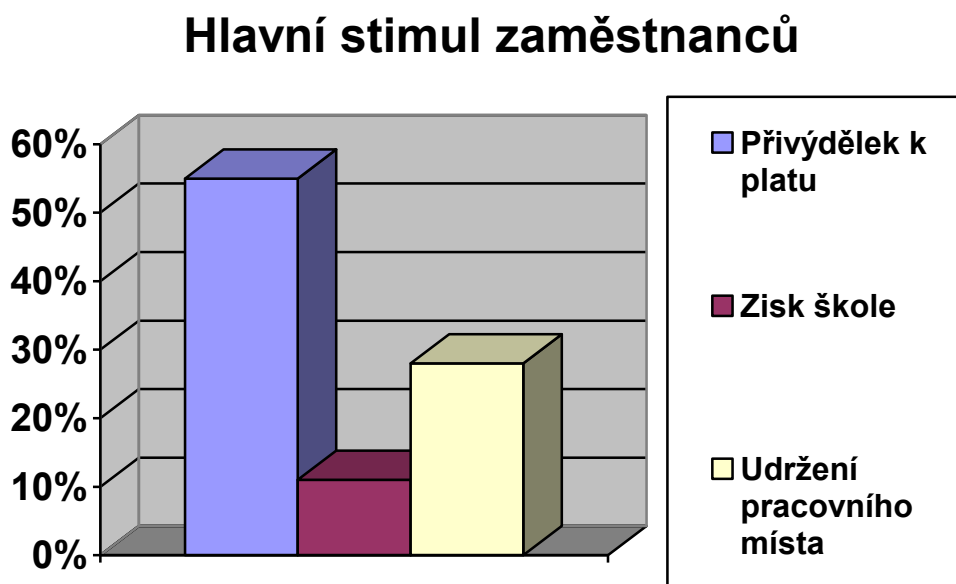
Průměrně je hlavní kuchařka ohodnocena v 6. platové třídě při průměrném věku 50,6 roků, je zařazena do 11. platového stupně, což je 14 250,- Kč hrubé mzdy. Ostatní kuchařky se nejčastěji pohybují v platové třídě 4 a 5, což je ještě o 2000,- – 3000,- Kč hrubé mzdy méně (graf 6).

Otázka č.10/Jaký je hlavní stimul zaměstnanců k podílení se na doplňkové činnosti

Přivýdělek k platu	55%
Zisk škole	11%
Udržení pracovního místa	28%

Graf 7

Hlavní stimul zaměstnanců k podílení se na doplňkové činnosti



Hlavním stimulem zaměstnanců k podílení se na doplňkové činnosti je přivýdělek k platu (graf 7).

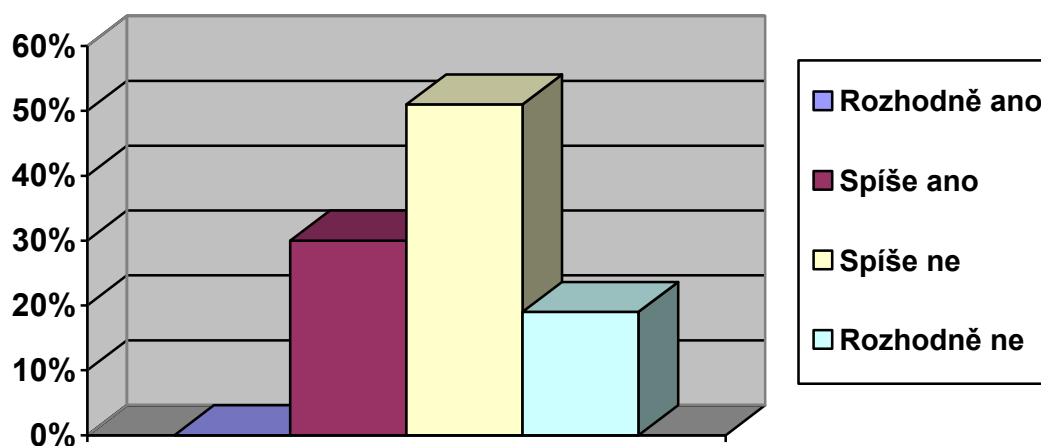
Otázka č.11/Myslíte si, že zaměstnanci jsou spokojeni s platovým ohodnocením?

Rozhodně ano	0%
Spíše ano	30%
Spíše ne	51%
Rozhodně ne	19%

Graf 8

Jsou zaměstnanci spokojeni s platovým ohodnocením

Spokojenost s platovým ohodnocením



Z grafu 8 je patrné, že zaměstnanci nejsou spokojeni s platovým ohodnocením.

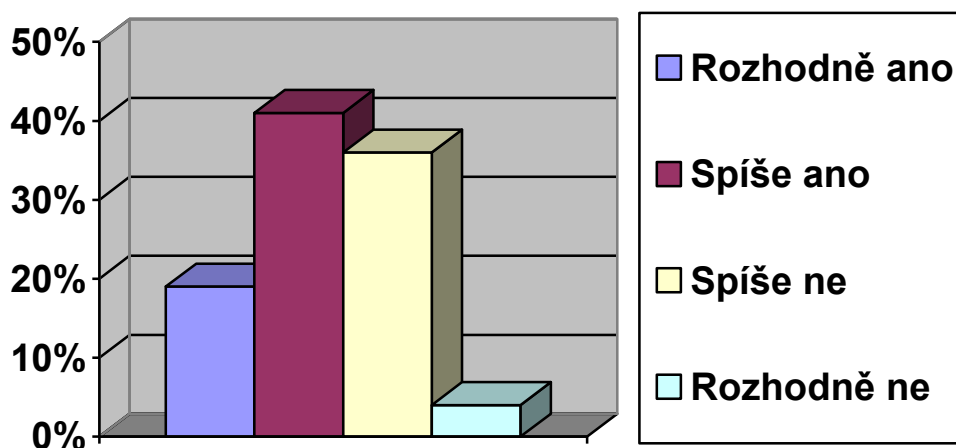
Otázka č.12/Myslíte si, že zaměstnanci by měli zájem o další odborné vzdělávání?

Rozhodně ano	19%
Spíše ano	41%
Spíše ne	36%
Rozhodně ne	4%

Graf 9

Zájem zaměstnanců o další odborné vzdělávání

Zájem o další vzdělání



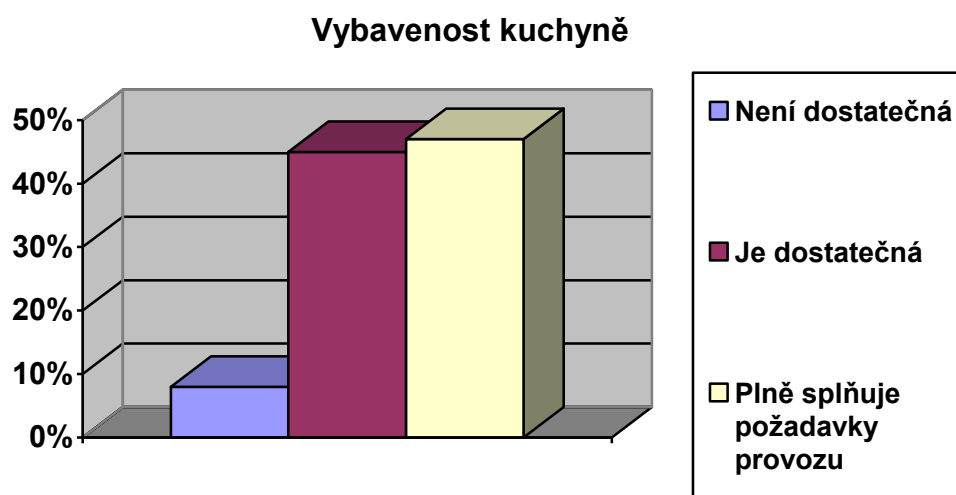
Z grafu 9 je zjevné, že zaměstnanci mají zájem o další vzdělávání.

Otázka č.13/Vybavenost kuchyně

Není dostatečná	8%
Je dostatečná	45%
Plně splňuje požadavky provozu	47%

Graf 10

Vybavenost kuchyně



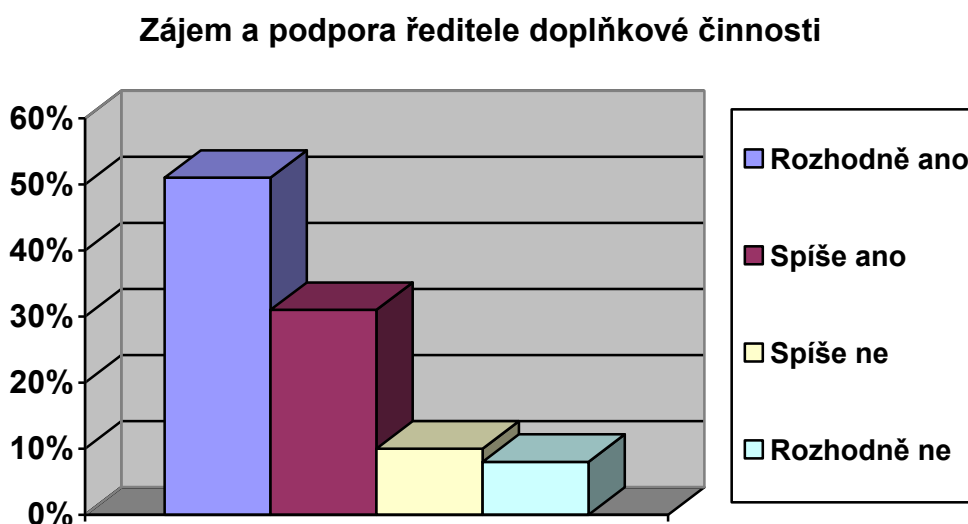
Získaná data ukazují, že v drtivé většině jsou kuchyně dostatečně vybaveny (graf 10). Proto nemůžeme posoudit, zda tato vybavenost má vliv na počet cizích strávníků.

Otázka č.14/Má zájem ředitel školy o doplňkové stravování a podporuje zaměstnance k provozování doplňkové činnosti?

Rozhodně ano	51%
Spíše ano	31%
Spíše ne	10%
Rozhodně ne	8%

Graf 11

Má zájem ředitel školy o doplňkové stravování a podporuje zaměstnance k provozování doplňkové činnosti



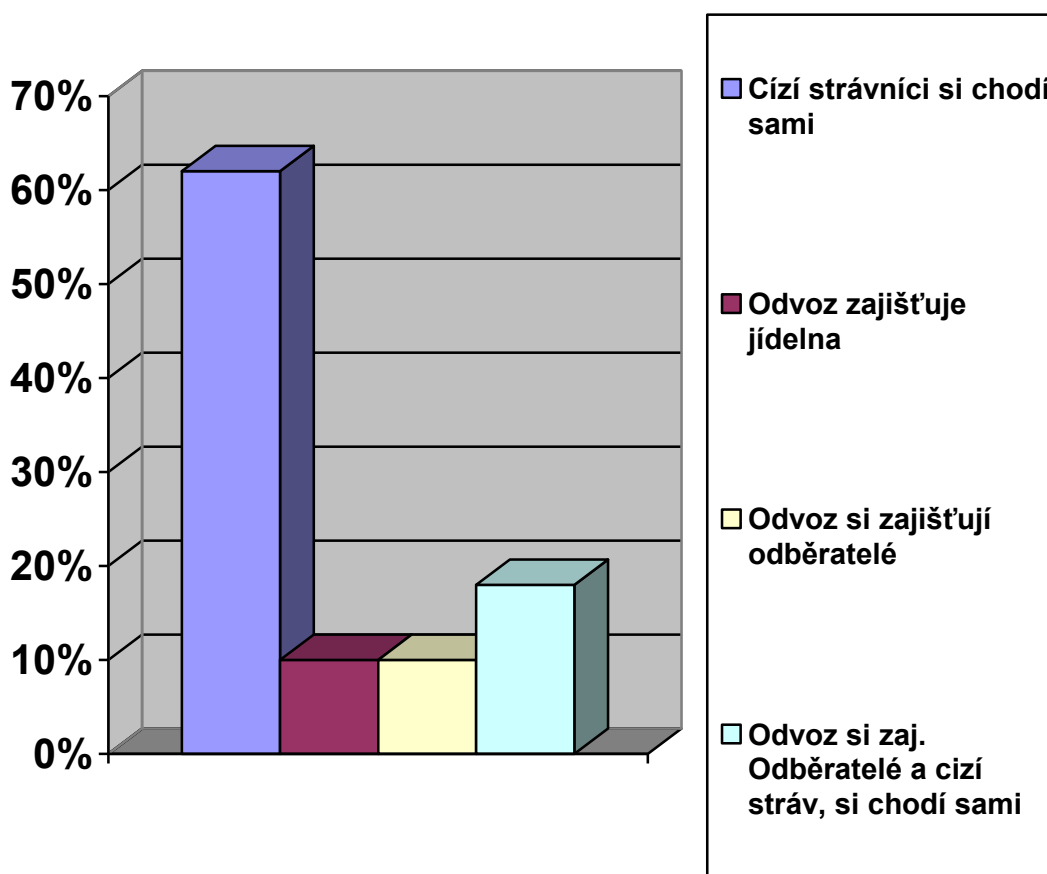
Ředitelé škol mají zájem o doplňkové stravování a podporují zaměstnance k provozování doplňkové činnosti. Zajímavým ukazatelem je 8% ředitelů, kteří rozhodně nemají zájem o doplňkovou činnost a nepodporuje zaměstnance k DČ (graf 11).

Otázka č.15/Forma distribuce výrobků

Cizí strážníci si chodí sami	62%
Odvoz výrobků zajišťuje školní jídelna	10%
Odvoz výrobků si zajišťují odběratelé	10%
Odvoz výrobků si zajišťují odběratelé a cizí strážníci si chodí sami	18%

Graf 12

Forma distribuce výrobků



Ve většině případů si distribuci jídel odběratelé zajišťují sami (graf 12).

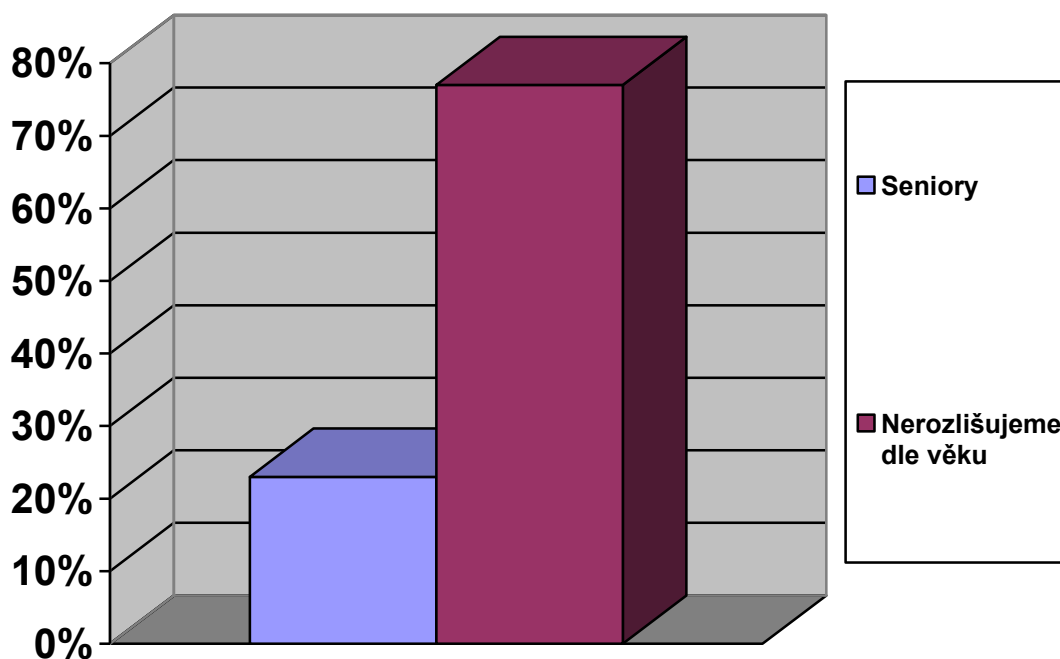
Otázka č.16/V doplňkové činnosti se zaměřujete se především na:

Seniory 23%

Nerozlišujeme podle věku 77%

Graf 13

V doplňkové činnosti se zaměřujete především



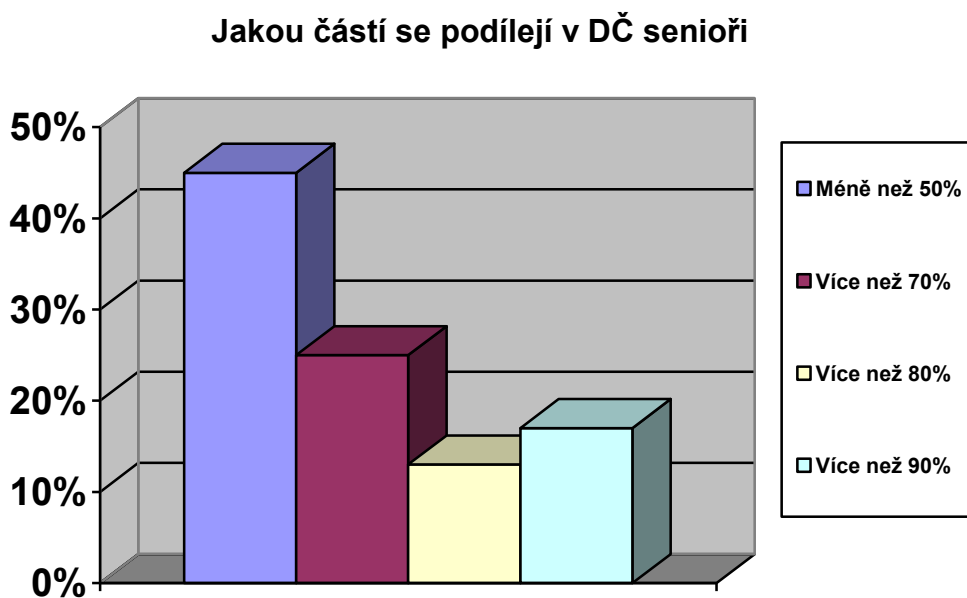
V doplňkové činnosti školní jídelny většinou nerozlišují strávnicky dle věku (graf 13).

Otázka č.17/Odhadněte, jakou částí se podílejí v doplňkovém stravování u Vás senioři

Méně než 50%	45%
Více než 70%	25%
Více než 80%	13%
Více než 90%	17%

Graf 14

Odhadněte, jakou částí se podílejí v doplňkovém stravování u Vás senioři



V doplňkové činnosti se senioři podílejí větší částí.

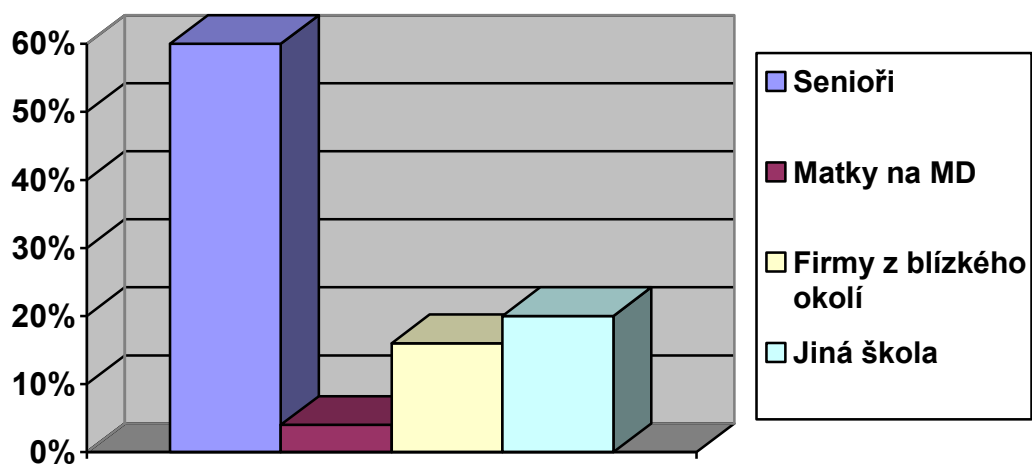
Otázka č.18/V doplňkové činnosti převažují především:

Senioři	60%
Matky na mateřské dovolené	4%
Firmy z blízkého okolí	16%
Jiná škola	20%

Graf 15

V doplňkové činnosti převažují především

V DČ převažují především



V doplňkovém stravování převažují senioři (graf 15).

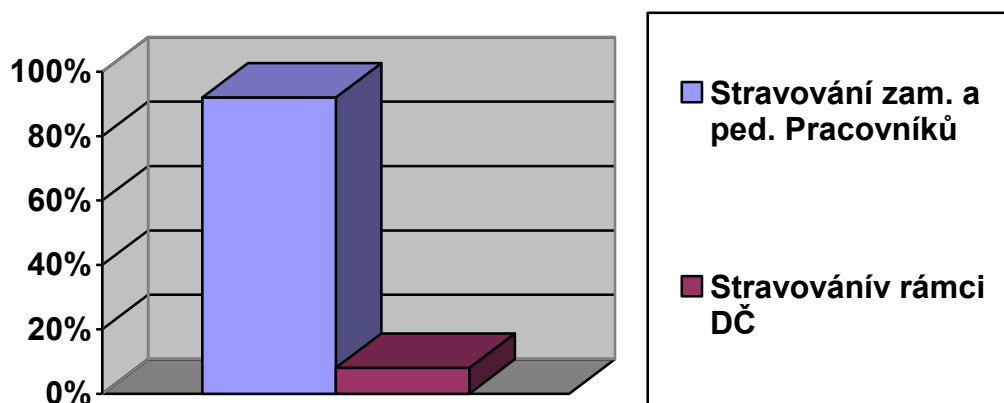
Otázka č.19/Jaká činnost je pro vaši školní jídelnu finančně nevýhodná nebo nezajímavá

Stravování zaměstnanců a pedagogických pracovníků	92%
Stravování osob v rámci doplňkové činnosti	8%

Graf 16

Jaká činnost je pro vaši školní jídelnu finančně nevýhodná nebo nezajímavá

Jaká činnost je nevýhodná nebo nezajímavá



Graf 16 ukazuje, že drtivá většina jídelen označila za nevýhodnou činnost stravování zaměstnanců a pedagogických pracovníků.

9 Tabulky zdrojových dat

Jsou součástí přílohy č. 2

Každý řádek tabulky odpovídá jednomu respondentovi a ti jsou seřazeni podle typů škol, tj. MŠ, ZŠ, ZŠ a MŠ.

Sloupce tabulky odpovídají jednotlivým otázkám dotazníku.

Počty strážníků a zaměstnanců a věk hlavní kuchařky jsou vyjádřeny kvantitativními proměnnými.

Platová třída kuchařky je vyjádřena ordinálními hodnotami.

V ostatních případech se jedná o slovní vyjádření.

Tabulka zdrojových dat tedy obsahuje jak proměnné kvantitativní, tak kvalitativní. Z toho vyplývá, že při statistickém vyhodnocování je nutno volit tomuto stavu odpovídající statistické metody (Brabenec et al., 2009).

Chtěla bych upozornit na nesrovnalost v počtu stravovaných osob. Očekávala jsem, že u jednotlivých jídelen bude denní počet stravovaných osob odpovídat součtu cizích strážníků, dětí, pedagogů a zaměstnanců. V mnoha případech tomu však není. I když se tyto přesné údaje každý rok vyplňují do výkazu - „O činnosti zařízení školního stravování“.

Respondenti zřejmě nepochopili otázku, nebo tento výkaz běžně nevyplňují.

9.1 Vztahy mezi proměnnými

Počty strážníků a zaměstnanců

Každá z pěti proměnných pro všech 52 statistických jednotek vykazuje značnou variabilitu (vysoké hodnoty koeficientu variability) a nesoulad s normálním rozdělením (signalizují to dosti rozdílné hodnoty aritmetického průměru a mediánu téhož souboru) (viz tabulka č.1). Nesoulad s normálním rozdělením potvrdil i statistický program Statgraphics formou kvantil-kvantilového (Q-Q) grafu, který je popsán v publikaci Meloun a Militký (2002). Autoři uvádějí, že v tomto případě je možné nedostatky napravit transformací dat. Proto je vhodné každou hodnotu počtu strážníků zlogaritmovat dekadickým logaritmem ($\log x$). To sníží variabilitu dat a přiblíží je normálnímu rozdělení (viz tabulka č. 2), což opět ukázal Q-Q graf v programu Statgraphics. Další statistické testy byly proto prováděny s logaritmicky transformovanými počty strážníků.

Tabulka 1

Počty strážníků a zaměstnanců

	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob
Medián	70	205	6,5	19,5	380
aritmetický průměr	144,48	405,75	8,44	34,77	522,77
směrodatná odchylka	266,25	372,03	6,95	36,76	516,26
koeficient variability	184,28	91,69	82,37	105,72	98,75
Rozsah souboru	52	52	52	52	52

Tabulka 2Počty strážníků a zaměstnanců po logaritmické transformaci ($\log x$)

	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob
Medián	1,85	2,31	0,81	1,29	2,56
aritmetický průměr	1,76	2,38	0,82	1,31	2,50
směrodatná odchylka	0,60	0,48	0,31	0,48	0,47
koefficient variability	34,32	20,29	37,93	36,15	18,79
rozsah souboru	52	52	52	52	52

Těsnost vztahu (korelace) počtů strážníků a zaměstnanců

Korelace vyjadřuje míru těsnosti vztahu dvou kvantitativních statistických znaků (Brabenec et al., 2009). Koeficienty korelace byly počítány ze všech 52 dvojic dat (tabulka č. 3). Mezi počtem cizích strážníků a denním počtem stravovaných osob je vztah středně silný, korelační koeficient $r = 0,86$. Podobně je tomu u vztahu mezi počtem cizích strážníků a počtem zaměstnanců ve školní jídelně ($r = 0,77$). S počtem dětí a pedagogů korelují počty cizích strážníků sice pozitivně, ale slabě. Výchozí koncepcí výzkumu je hypotéza, že počty cizích strážníků nemusí být závislé na počtech zaměstnanců školních jídelen. Z analýzy dat však vyplývá, že počet cizích strážníků a počet zaměstnanců školní jídelny jsou v kladném vztahu střední síly ($r = 0,77$).

Vztah mezi počtem cizích strávníků a věkem hlavní kuchařky

Korelační koeficient $r = -0,21$ naznačuje jen velmi slabý záporný vztah mezi počtem cizích strávníků a věkem hlavní kuchařky (tabulka č.3). Lze tedy konstatovat, že počet cizích strávníků nezávisí na věku hlavní kuchařky.

Tabulka 3

Těsnost vztahu (korelace) počtů strávníků, zaměstnanců a věku hlavní kuchařky

	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky
Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	1	0,73	0,77	0,51	0,86	-0,21
Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti		1	0,87	0,79	0,95	-0,15
Počet všech zaměstnanců v ŠJ			1	0,62	0,90	-0,05
Počet stravovaných pedagogů				1	0,71	-0,02
Denní počet stravovaných osob					1	-0,14
Jaký je věk vaší hlavní kuchařky						1

Porovnání rozdílů mezi MŠ, ZŠ, ZŠ a MŠ z hlediska počtu strávníků a zaměstnanců

Logaritmicky transformovaná data všech pěti proměnných byla podrobena jednofaktorové analýze variance (rozptylu) (Brabenec et al., 2009) v programu Statgraphics. Třídícím faktorem byl typ školy (viz tabulka č.4). U některých proměnných nebyla splněna homogenita rozptylu (Brabenec et al., 2009). Proto byl proveden neparametrický Kruskal-Wallisův test (Brabenec et al., 2009). Z analýzy vyplývá, že MŠ mají průkazně nižší počty strávníků a zaměstnanců než ZŠ a ZŠ a MŠ.

Tabulka 4

Porovnání rozdílů mezi MŠ, ZŠ, ZŠ a MŠ z hlediska počtu strávníků a zaměstnanců

V hlavní činnosti vaše školní jídelna vaří pro	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ZŠ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob
MŠ	medián	1,16	2,04	0,60	0,95	2,09
	aritmetický průměr	1,10	1,92	0,60	0,92	2,01
	směrodatná odchylka	0,22	0,25	0,22	0,12	0,21
	koeficient variability	20,00	13,21	36,94	13,27	10,51
	rozsah souboru	12	12	12	12	12
ZŠ	medián	2,08	2,78	0,98	1,70	2,82
	aritmetický průměr	1,96	2,65	0,93	1,60	2,74
	směrodatná odchylka	0,46	0,40	0,27	0,35	0,35
	koeficient variability	23,32	14,96	28,53	21,83	12,85
	rozsah souboru	18	18	18	18	18
	medián	1,90	2,36	0,76	1,30	2,57
	aritmetický průměr	1,94	2,42	0,84	1,29	2,57

ZŠMŠ	směrodatná odchylka	0,61	0,47	0,33	0,53	0,47
	koeficient variability	31,38	19,41	39,61	41,07	18,38
	rozsah souboru	22	22	22	22	22

Vliv vzdělání hlavní kuchařky na počty strážníků a zaměstnanců

Logaritmicky transformovaná data všech pěti proměnných byla podrobena jednofaktorové analýze variance. Třídícím faktorem bylo vzdělání hlavní kuchařky (viz tabulka č.5). Ve všech případech vyšly neprůkazné rozdíly mezi průměry, a proto lze konstatovat, že vzdělání hlavní kuchařky nemá vliv na počty strážníků a zaměstnanců, a tudíž počet cizích strážníků nezávisí na vzdělání hlavní kuchařky.

Vliv věku hlavní kuchařky na její vzdělání

Byly testovány významnosti rozdílu výběrových průměrů věku hlavních kuchařek jednofaktorovou analýzou variance v programu Statgraphics. Třídícím faktorem bylo vzdělání hlavní kuchařky (viz tabulka č. 5). Bylo zjištěno, že průměrný věk hlavních kuchařek, které jsou vyučeny nebo mají střední odborné vzdělání bez maturity, je statisticky významně vyšší než těch, které mají maturitu nebo jsou vyučeny v příbuzném oboru.

Tabulka 5

Vliv vzdělání hlavní kuchařky na počty strávníků a zaměstnanců a souvislost věku se vzděláním hlavní kuchařky

V hlavní činnosti vaše školní jídelna vaří pro	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky
úplně střední s maturitou	medián	2,40	2,78	0,95	1,60	2,85	44,00
	aritmetický průměr	2,12	2,63	0,99	1,54	2,78	42,67
	směrodatná odchylka	0,70	0,39	0,32	0,47	0,39	5,55
	koeficient variability	32,83	14,97	32,27	30,49	13,93	13,00
	rozsah souboru	9	9	9	9	9	9
vyučena a střední odborné bez maturity	medián	1,85	2,24	0,78	1,18	2,41	54,00
	aritmetický průměr	1,69	2,30	0,79	1,22	2,42	54,22
	směrodatná odchylka	0,63	0,51	0,33	0,50	0,50	7,63
	koeficient variability	37,03	22,42	41,85	41,08	20,48	14,07
	rozsah souboru	27	27	27	27	27	27
vyučena v příbuzném oboru	medián	1,57	2,23	0,70	1,33	2,27	51,50
	aritmetický průměr	1,66	2,39	0,75	1,35	2,47	49,00
	směrodatná odchylka	0,44	0,45	0,23	0,41	0,43	8,54
	koeficient variability	26,75	18,85	31,12	30,22	17,40	17,43
	rozsah souboru	16	16	16	16	16	16

Souvislost platové třídy s věkem hlavní kuchařky

Byly testovány významnosti rozdílu výběrových průměrů věku hlavních kuchařek jednofaktorovou analýzou variance v programu Statgraphics. Třídícím faktorem byla platová třída hlavní kuchařky (viz tabulka č.6). Statistický test ukázal, že zmíněná platová třída s věkem nesouvisí.

Vliv platové třídy hlavní kuchařky na počty strážníků

Logaritmicky transformovaná data všech pěti proměnných počtu strážníků byla podrobena jednofaktorové analýze variance v programu Statgraphics. Třídícím faktorem byla platová třída hlavní kuchařky (viz tabulka č. 6). Bylo zjištěno, že školní jídelny, jejichž hlavní kuchařka má platovou třídu 7, mají v průměru vyšší počty strážníků (samozřejmě i těch cizích než školní jídelny, jejichž hlavní kuchařky mají platovou třídu nižší.

Tabulka 6

Vliv platové třídy hlavní kuchařky na počty strážníků a zaměstnanců a souvislost věku s platovou třídou hlavní kuchařky

Jaká je platová třída hlavní kuchařky	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky
4. - 5.	medián	1,35	2,06	0,59	0,95	2,13	51,50
	aritmetický průměr	1,38	2,11	0,66	1,05	2,21	49,17
	směrodatná odchylka	0,51	0,50	0,31	0,38	0,47	9,69
	koeficient variability	36,95	23,87	46,67	36,19	21,21	19,71
	rozsah souboru	18	18	18	18	18	18
6.	medián	1,78	2,28	0,72	1,30	2,43	53,50
	aritmetický průměr	1,73	2,36	0,77	1,30	2,49	52,85
	směrodatná odchylka	0,58	0,41	0,25	0,48	0,40	6,42
	koeficient variability	33,24	17,14	33,00	36,60	16,18	12,14
	rozsah souboru	20	20	20	20	20	20
7.	medián	2,22	2,82	1,08	1,72	2,93	50,50
	aritmetický průměr	2,27	2,76	1,07	1,67	2,88	49,29
	směrodatná odchylka	0,35	0,30	0,22	0,36	0,25	9,90
	koeficient variability	15,60	11,00	20,74	21,57	8,79	20,08
	rozsah souboru	14	14	14	14	14	14

Závislost vzdělání hlavní kuchařky na typu školy, pro niž ŠJ vaří

Byla provedena analýza kontingenční tabulky (viz tabulka č. 7) Chí-kvadrát testem (Brabenec et al., 2009) v programu Statgraphics. Ten však prokázal nezávislost vzdělání hlavní kuchařky na typu školy. Lze tedy říci, že mezi MŠ, ZŠ a ZŠ a MŠ není statisticky průkazný rozdíl ve vzdělání hlavní kuchařky.

Tabulka 7

Kontingenční tabulka závislosti vzdělání hlavní kuchařky na typu školy, pro niž ŠJ vaří.

Četnost	Vyučena a střední odborné bez maturity	Vyučena v příbuzném oboru	Úplné střední s maturitou
MŠ	7	4	1
ZŠ	12	4	2
ZŠ a MŠ	8	8	6

Závislost platové třídy na vzdělání hlavní kuchařky

Byla provedena analýza kontingenční tabulky (viz tabulka č. 8) Chí-kvadrát testem v programu Statgraphics. Ten prokázal závislost platové třídy hlavních kuchařek na jejich vzdělání.

Tabulka 8

Kontingenční tabulka závislosti platové třídy na vzdělání hlavní kuchařky

Četnost	Vyučena a střední odborné bez maturity	Vyučena v příbuzném oboru	Úplné střední s maturitou
platová třída 4. a 5.	10	8	0
platová třída 6.	12	6	2
platová třída 7.	5	2	7

Závislost počtu strážníků na velikosti obce

Velikost obce byla vyjádřena počtem obyvatel. Pro účely analýzy závislosti počtu strážníků na velikosti obce byly však zahrnuty jen školy, u nichž se dalo zjistit, v jaké obci se nacházejí. Tím se počet škol snížil z 52 na 41.

Tabulka 9

Korelace mezi velikostí obce (logaritmem počtu obyvatel) a počtem strážníků (logaritmus počtu)

	Počet obyvatel	Počet strážníků v rámci doplňkové činnosti	Počet všech strážníků dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet strážníků pedagogů	Denní počet strážníků osob
Počet obyvatel	1	0,08	0,37	0,39	0,43	0,24

Vztah mezi počtem strážníků a velikostí obce znázorňují korelační koeficienty v tabulce č. 9. Velikost obce byla vyjádřena dekadickým logaritmem počtu obyvatel a ta byla korelována s logaritmickeým počtem strážníků. Hodnota korelačního koeficientu $r = 0,08$ ukazuje, že mezi velikostí obce a počtem cizích strážníků není vztah. Počet ostatních strážníků je ve velmi slabém pozitivním vztahu k velikosti obce.

Tabulka 10

Závislost počtu strážníků na velikosti obce

Počet obyvatel obce	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v řadě	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob
500 – 2500	medián	1,59	2,21	0,60	0,95	2,27
	aritmetický průměr	1,64	2,04	0,64	0,94	2,25
	směrodatná odchylka	0,71	0,38	0,27	0,39	0,45
	koeficient variability	42,98	18,46	41,63	41,33	20,14
	rozsah souboru	12	12	12	12	12
2500 -10000	medián	1,40	2,08	0,60	1,04	2,20
	aritmetický průměr	1,52	2,23	0,70	1,15	2,33
	směrodatná odchylka	0,55	0,55	0,33	0,41	0,52
	koeficient variability	36,12	24,64	47,55	35,79	22,42
	rozsah souboru	11	11	11	11	11
10000-100000	medián	1,85	2,53	0,74	1,54	2,70
	aritmetický průměr	1,73	2,40	0,79	1,38	2,52
	směrodatná odchylka	0,51	0,35	0,20	0,36	0,34
	koeficient variability	29,57	14,41	25,31	26,34	13,40
	rozsah souboru	11	11	11	11	11
100000-1300000	medián	2,08	2,51	1,00	1,76	2,68
	aritmetický průměr	1,75	2,52	0,94	1,46	2,55
	směrodatná odchylka	0,62	0,47	0,23	0,48	0,49
	koeficient variability	35,11	18,60	24,37	32,63	19,18
	rozsah souboru	7	7	7	7	7

V tabulce č.10 jsou školy rozděleny podle velikosti obce do čtyř skupin. Významnost rozdílu výběrových průměrů byla testována jednofaktorovou analýzou variance. Počet stravovaných dětí a pedagogů se ukázal statisticky významně vyšší ve velkých městech, ovšem ve srovnání s malými obcemi (s počtem pod 2500 obyvatel). U počtu ostatních strávnicků nebyl shledán významný rozdíl. Podstatné je, že stejně jako u korelační analýzy nebyla prokázána závislost počtu cizích strávnicků na velikosti obce.

Tabulka 11

Zájem zaměstnanců vzdělávat se a jeho vztah k počtu strávnicků a věku hlavní kuchařky

Zájem o další odborné vzdělávání	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky
ANO	medián	1,60	2,10	0,70	1,04	2,24	53,00
	aritmetický průměr	1,57	2,26	0,73	1,24	2,39	50,55
	směrodatná odchylka	0,52	0,49	0,26	0,42	0,44	8,88
	koeficient variability	33,37	21,61	36,25	33,51	18,49	17,56
	rozsah souboru	31	31	31	31	31	31
NE	medián	2,15	2,60	1,04	1,48	2,79	52,00
	aritmetický průměr	2,03	2,57	0,95	1,42	2,67	50,71
	směrodatná odchylka	0,62	0,42	0,33	0,54	0,47	8,52
	koeficient variability	30,59	16,55	35,01	38,31	17,62	16,79
	rozsah souboru	21	21	21	21	21	21

Zájem o vzdělání a jeho vztah ke kvantitativním proměnným

Tabulka č. 11 obsahuje základní statistické charakteristiky šesti kvantitativních proměnných ze školních jídelen rozdělených do dvou souborů podle zájmu a nezájmu o další odborné vzdělávání. Výběrové průměry byly porovnávány klasickým Studentovým t-testem (Brabenec et al., 2009) pomocí programu Statgraphics. Statisticky významné rozdíly byly shledány v počtech strážníků, s výjimkou počtu pedagogů. Nižší počty strážníků mají jídelny, jejichž zaměstnanci mají zájem o další odborné vzdělávání. Například průměrný počet cizích strážníků v jídelnách, kde mají zaměstnanci zájem o další vzdělávání, je zhruba o 70 strážníků nižší, než je tomu u jídelen se zaměstnanci bez zájmu o vzdělávání. U těch je aritmetický průměr $10^{2,03} = 106$ strážníků. Vysoce průkazný rozdíl vyšel mezi průměry denního počtu stravovaných osob. Z toho lze usuzovat, že zájem o další odborné vzdělávání mají zaměstnanci menších jídelen. Mezi průměry věku hlavní kuchařky není průkazný rozdíl a můžeme proto konstatovat, že zájem o další odborné vzdělávání zaměstnanců nesouvisí s věkem hlavní kuchařky.

Vztah mezi platovou třídou a zájmem o vzdělávání

Byla provedena analýza kontingenční tabulky (viz tabulka č. 12) Chí-kvadrát testem v programu Statgraphics. Byla prokázána závislost zájmu zaměstnanců o další odborné vzdělávání na platové třídě hlavní kuchařky.

Tabulka 12

Kontingenční tabulka vztahu mezi platovou třídou a zájmem o vzdělávání zaměstnanců ŠJ

Platová třída	Zájem o vzdělávání	Nezájem o vzdělávání
4.-5.	13	5
6.	14	6
7.	4	10

Forma distribuce výrobků a počet strážníků

Tabulka č. 13 obsahuje základní statistické charakteristiky pěti kvantitativních proměnných ze školních jídelen rozdělených do dvou souborů podle způsobu distribuce jídel cizím strážníkům. Výběrové průměry byly porovnávány t-testem pomocí programu Statgraphics. U všech pěti proměnných byl prokázán statisticky významný rozdíl mezi oběma variantami distribuce jídel cizím strážníkům. Proto lze učinit závěr, že distribuci jídel odvozem volí jídelny s větším počtem strážníků.

Tabulka 13

Forma distribuce výrobků a počet strážníků

Forma distribuce výrobků	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob
Cizí strážníci chodí sami	medián	1,30	2,08	0,60	1,04	2,20
	aritmetický průměr	1,38	2,17	0,67	1,17	2,25
	směrodatná odchylka	0,48	0,45	0,26	0,41	0,42
	koeficient variability	34,61	20,74	39,16	34,86	18,69
	rozsah souboru	27	27	27	27	27
Odvoz	medián	2,15	2,78	1,00	1,62	2,85
	aritmetický průměr	2,16	2,61	0,97	1,47	2,77
	směrodatná odchylka	0,44	0,41	0,28	0,50	0,37
	koeficient variability	20,40	15,85	28,81	33,93	13,20
	rozsah souboru	25	25	25	25	25

Zájem ředitele školy o doplňkové stravování a počet strážníků, věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci.

Tabulka č. 14 zahrnuje základní statistické charakteristiky kvantitativních znaků školních jídelen, které byly rozděleny do tří skupin podle zájmu ředitele o doplňkové stravování. Původně se jednalo o čtyři skupiny, ale dvě skupiny se zájmem spíše ne a rozhodně ne byly sloučeny do jedné skupiny, chápané jako nezájem ředitele. Byla použita analýza variance. U žádného ze statistických znaků nebyl prokázán statisticky významný rozdíl. Lze konstatovat, že zájem či nezájem ředitele nesouvisí ani s počtem strážníků, ani s věkem hlavní kuchařky a ani s počtem obyvatel v obci.

Tabulka 14

Zájem ředitele školy o doplňkové stravování a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Má zájem ředitel školy o doplňkové stravování a podporuje zaměstnance k provozování doplňkové činnosti.	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky	Počet obyvatel obce
Rozhodně ano	medián	2,08	2,75	0,95	1,62	2,79	51,00	4,32
	aritmetický průměr	1,96	2,55	0,90	1,50	2,65	49,15	4,14
	směrodatná odchylka	0,51	0,48	0,33	0,43	0,45	9,66	1,02
	koeficient variability	25,92	18,79	36,92	28,97	16,90	19,65	24,70
	rozsah souboru	27	27	27	27	27	27	19
Spíše ano	medián	1,35	2,08	0,60	1,04	2,18	54,50	3,77
	aritmetický průměr	1,42	2,12	0,64	1,11	2,25	53,50	4,00
	směrodatná odchylka	0,49	0,38	0,20	0,33	0,37	5,48	1,01
	koeficient variability	34,30	17,78	31,01	29,77	16,25	10,24	25,18
	rozsah souboru	16	16	16	16	16	16	14
Spíše ne a rozhodně ne	medián	1,85	2,51	0,90	0,90	2,68	53,00	3,87
	aritmetický průměr	1,73	2,35	0,88	1,13	2,49	49,89	4,21
	směrodatná odchylka	0,81	0,49	0,30	0,62	0,55	9,64	1,28
	koeficient variability	46,80	20,81	33,85	54,76	22,17	19,32	30,32

	rozsah souboru	9	9	9	9	9	9	8
--	----------------	---	---	---	---	---	---	---

Senioři jako doplňkoví strážníci

Tabulka 15

Zaměření doplňkové činnosti jídelny a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

V doplňkové činnosti se zaměřujete se především na	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky	Počet obyvatel obce
Nerozlišujeme podle věku	medián	1,93	2,60	0,90	1,48	2,75	52,00	3,88
	aritmetický průměr	1,91	2,50	0,89	1,39	2,61	49,71	4,14
	směrodatná odchylka	0,55	0,46	0,30	0,48	0,44	8,49	1,11
	koeficient variability	28,64	18,21	33,71	34,44	16,80	17,08	26,78
	rozsah souboru	41	41	41	41	41	41	30
Seniory	medián	1,18	2,00	0,48	0,95	2,16	57,00	3,88
	aritmetický průměr	1,18	1,94	0,54	1,02	2,07	54,00	4,02
	směrodatná odchylka	0,44	0,30	0,15	0,33	0,31	8,79	0,89
	koeficient variability	37,23	15,25	27,98	32,51	14,88	16,27	22,22
	rozsah souboru	11	11	11	11	11	11	11

Z tabulky č. 15 je patrné, že jídelny, které se ve své doplňkové činnosti zaměřují na seniory, mají významně nižší počet strážníků ve srovnání s jídelnami, kde cizí strážníky podle věku nerozlišují. Statistická významnost byla potvrzena t-testem.

Tabulka 16

Podíl seniorů na doplňkovém stravování a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Odhadněte, jakou částí se podílejí v doplňkovém stravování u Vás senioři.	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky	Počet obyvatel obce
Méně než 50%	medián	2,03	2,78	0,98	1,57	2,86	49,50	3,83
	aritmetický průměr	1,99	2,59	0,94	1,44	2,70	47,79	4,18
	směrodatná odchylka	0,61	0,44	0,31	0,53	0,46	9,51	1,24
	koeficient variability	30,56	16,93	32,54	36,69	16,94	19,89	29,67
	rozsah souboru	24	24	24	24	24	24	15
Více než 50%	medián	1,60	2,15	0,70	1,08	2,24	53,50	3,91
	aritmetický průměr	1,55	2,21	0,70	1,21	2,33	53,04	4,07
	směrodatná odchylka	0,53	0,45	0,27	0,41	0,41	7,15	0,94
	koeficient variability	33,97	20,62	38,31	33,57	17,78	13,48	23,11
	rozsah souboru	28	28	28	28	28	28	26

V tabulce č.16 je sledován rozdíl mezi jídelnami, které se liší podílem seniorů mezi cizími strávníky. Porovnávání průměrů t-testem ukázalo, že jídelny s podílem seniorů větším než 50 % mají průkazně nižší počet strávníků.

Tabulka 17 Podíl seniorů na doplňkovém stravování a počet strávníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Odhadněte, jakou částí se podílejí v doplňkovém stravování u Vás senioři.	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky	Počet obyvatel obce
Méně než 50%	medián	2,03	2,78	0,98	1,57	2,86	49,50	3,83
	aritmetický průměr	1,99	2,59	0,94	1,44	2,70	47,79	4,18
	směrodatná odchylka	0,61	0,44	0,31	0,53	0,46	9,51	1,24
	koeficient variability	30,56	16,93	32,54	36,69	16,94	19,89	29,67
	rozsah souboru	24	24	24	24	24	24	15
Více než 70%	medián	1,85	2,25	0,70	1,28	2,41	52,00	3,94
	aritmetický průměr	1,77	2,30	0,75	1,28	2,43	51,08	4,24
	směrodatná odchylka	0,44	0,39	0,23	0,42	0,36	7,45	1,19
	koeficient variability	24,81	17,01	30,17	33,15	14,62	14,60	28,15
	rozsah souboru	13	13	13	13	13	13	13
Více než 80%	medián	1,60	2,11	0,70	1,11	2,23	54,00	4,32
	aritmetický průměr	1,60	2,37	0,76	1,33	2,44	53,86	4,21
	směrodatná odchylka	0,54	0,40	0,31	0,44	0,36	5,64	0,51

	koeficient variability	33,78	16,96	41,08	33,11	14,92	10,47	12,06
	rozsah souboru	7	7	7	7	7	7	5
Více než 90%	medián	1,11	1,81	0,54	0,94	1,96	58,00	3,71
	aritmetický průměr	1,16	1,90	0,59	1,00	2,05	55,50	3,69
	směrodatná odchylka	0,47	0,50	0,30	0,30	0,46	7,75	0,57
	koeficient variability	40,65	26,19	50,55	29,93	22,38	13,96	15,56
	rozsah souboru	8	8	8	8	8	8	8

Tabulka č. 17 poukazuje na podobnou skutečnost jako tabulka č. 16, a to, že jídelny s větším počtem strážníků mají menší podíl seniorů mezi cizími strážníky a naopak, jídelny s vysokým podílem seniorů jsou ty, které mají menší počet strážníků.

Tabulka 18

Senioři a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

V doplňkové činnosti převažují především:	Statistická charakteristika	Počty stravovaných osob v rámci doplňkové činnosti	Počet všech stravovaných dětí v hlavní činnosti	Počet všech zaměstnanců v ŠJ	Počet stravovaných pedagogů	Denní počet stravovaných osob	Jaký je věk vaší hlavní kuchařky	Počet obyvatel obce
Firmy z blízkého okolí	medián	2,50	2,92	1,17	1,55	3,09	50,50	4,08
	aritmetický průměr	2,53	2,76	1,13	1,40	2,99	49,88	4,18
	směrodatná odchylka	0,43	0,39	0,36	0,70	0,38	9,98	1,33
	koeficient variability	17,08	14,09	31,68	50,12	12,65	20,01	31,92
	rozsah souboru	8	8	8	8	8	8	3
Jiná škola	medián	1,70	2,59	0,90	1,46	2,73	49,00	4,38
	aritmetický průměr	1,73	2,51	0,87	1,43	2,57	48,60	4,50
	směrodatná odchylka	0,51	0,39	0,21	0,38	0,40	8,83	1,31
	koeficient variability	29,74	15,61	24,54	26,70	15,69	18,18	28,99
	rozsah souboru	10	10	10	10	10	10	9
Senioři	medián	1,60	2,15	0,70	1,08	2,24	53,00	3,80
	aritmetický průměr	1,58	2,22	0,71	1,22	2,33	51,88	3,98
	směrodatná odchylka	0,53	0,47	0,27	0,43	0,43	8,24	0,94
	koeficient variability	33,64	21,24	38,76	35,03	18,35	15,89	23,57
	rozsah souboru	32	32	32	32	32	32	29

Tabulka č.18 rozděluje jídelny podle skupin, které převažují mezi cizími strážníky. Z analýzy byly v tomto případě vyloučeny dvě jídelny, u nichž převažují matky na mateřské dovolené. Analýzou variance zde nebyly prokázány významné rozdíly s jedinou výjimkou. Jsou to cizí strážníci, jejichž počet je průkazně vyšší u jídelen, které uvedly, že převážnou část cizích strážníků u nich tvoří firmy z blízkého okolí. Statistickým testováním bylo zjištěno, že sledované znaky ve vztahu k seniorům nezávisí na počtu obyvatel obce, rovněž nebyla nalezena souvislost s věkem hlavní kuchařky.

10 Analýza dotazníkového šetření

10.1 Shrnutí výsledků dotazníkového šetření

Výchozí koncepcí výzkumu byla hypotéza, že počty cizích strávníků nemusí být závislé na počtech zaměstnanců školních jídelen

- Bylo potvrzeno, že počty cizích strávníků závisí na počtu zaměstnanců ŠJ. To znamená, čím vyšší je počet zaměstnanců školní jídelen, tím více je cizích strávníků. Tím byla tato hypotéza vyvrácena.

Dalším statistickým výzkumem bylo zjištěno, že:

- Počet cizích strávníků nezávisí na věku hlavní kuchařky
- MŠ mají průkazně nižší počty cizích strávníků a zaměstnanců než ZŠ a ZŠ a MŠ.

Další hypotézou bylo, že vybavenost kuchyní, velikost obce nebo přání ředitele nemusí korespondovat s počtem cizích strávníků, ale mohl by souviset s motivací a vzděláním zaměstnanců

- Lze konstatovat, že zájem či nezájem ředitele nesouvisí ani s počtem strávníků, ani s věkem hlavní kuchařky a ani s počtem obyvatel v obci.
- Nebyla prokázána závislost počtu cizích strávníků na vybavenosti kuchyní.
- Nebyla prokázána závislost počtu cizích strávníků na velikosti obce.
- Vzdělání hlavní kuchařky nemá vliv na počet strávníků a zaměstnanců, a tudíž počet cizích strávníků nezávisí na vzdělání hlavní kuchařky.
- Přání ředitele nesouvisí s motivací a vzděláním zaměstnanců, zájem či nezájem ředitele nesouvisí ani s počtem cizích strávníků.

Dalším statistickým výzkumem bylo zjištěno, že:

- Školní jídelny, jejichž hlavní kuchařka má platovou třídu 7, mají v průměru vyšší počty strážníků (samozřejmě i těch cizích) než školní jídelny, jejichž hlavní kuchařky mají platovou třídu nižší, to bude pravděpodobně souviset s větším pracovním vytížením a větší zodpovědností hlavní kuchařky.
- Distribuci jídel odvozem volí jídelny s větším počtem strážníků.

Převážnou část cizích strážníků tvoří senioři

- Převážnou část cizích strážníků tvoří senioři, tato hypotéza byla potvrzena.

Dalším statistickým výzkumem a testováním bylo zjištěno, že:

- Sledované znaky ve vztahu k seniorům nezávisí na počtu obyvatel obce, rovněž nebyla nalezena souvislost s věkem hlavní kuchařky. To znamená, že počet seniorů nezávisí na velikosti obce ani na stáří hlavní kuchařky.
- Jídelny, které se ve své doplňkové činnosti zaměřují na seniory, mají významně nižší počet strážníků ve srovnání s jídelnami, kde cizí strážníky podle věku nerozlišují.
- Jídelny s větším počtem strážníků mají menší podíl seniorů mezi cizími strážníky a naopak, jídelny s vysokým podílem seniorů jsou ty, které mají menší počet strážníků. Tím bylo potvrzeno předešlé tvrzení.

Vzdělání zaměstnanců stagnuje

- Vzdelání zaměstnanců nestagnuje, neboť mladší hlavní kuchařky mají v průměru vyšší vzdělání.

Dalším statistickým výzkumem bylo zjištěno, že:

- Zájem o další odborné vzdělávání zaměstnanců nesouvisí s věkem hlavní kuchařky.
- Byla prokázána závislost zájmu zaměstnanců o další odborné vzdělávání na platové třídě hlavní kuchařky. Čím nižší platová třída, tím větší zájem o vzdělávání. To může souviset s vyšším platovým ohodnocením.
- Mezi MŠ, ZŠ a ZŠ a MŠ není statisticky průkazný rozdíl ve vzdělání hlavní kuchařky.
- Bylo zjištěno, že průměrný věk hlavních kuchařek, které jsou vyučeny nebo mají střední odborné vzdělání bez maturity, je statisticky významně vyšší než těch, které mají maturitu nebo jsou vyučeny v příbuzném oboru.
- Nižší počty strážníků mají jídelny, jejichž zaměstnanci mají zájem o další odborné vzdělávání. Například průměrný počet cizích strážníků v jídelnách, kde mají zaměstnanci zájem o další vzdělávání, je zhruba o 70 strážníků nižší, než je tomu u jídelen se zaměstnanci bez zájmu o vzdělávání. Z toho lze usuzovat, že zájem o další odborné vzdělávání mají zaměstnanci menších jídelen.

11 Závěry výzkumné části

Uvědomit si realitu budoucího poklesu žáků na ZŠ a MŠ a již dnes hledat nové zákazníky. Podle nejnovějších výzkumů skladby obyvatelstva a porodnosti bude prozíravé se v nejbližší budoucnosti začít orientovat na poskytování služeb především pro seniory, kteří budou brzy tvořit významnou složku obyvatelstva. A zároveň navázat spolupráci s organizacemi, které se těmito (pro nás potencionálními zákazníky) již zabývají. Tímto bychom si mohli připravit do budoucna jistý obchodní trh a vyvarovat se v horizontu 15 let propouštění zaměstnanců školních jídelen, více se tak začlenit do nelehkého konkurenčního prostředí. Současně efektivní doplňkovou činností můžeme podpořit ekonomickou položku zvyšující příjem finančních prostředků do rozpočtu školy a školní jídelny.

Nutnost v nejbližší době začít řešit kvalitu personálu školních jídelen doškolováním a kvalitním nábořem vyučených kuchařů a samozřejmě také úpravou platových tabulek směrem nahoru. Zatím mají zájem o práci ve školních jídelnách jen většinou pouze ženy. Platy jsou velmi nízké, nemotivující. Ti, kteří by nejvíce potřebovali školit, jak pracovat s novými technologiemi, s novými poznatky v gastronomii, výživě, hygienických pravidlech, sami investovat do vzdělávání nebudou, protože nemají na to peníze a také mnohdy ani chuť. Dost starostí mají i ředitelé samostatných ŠJ, kteří se ze dne na den museli naučit být ekonomem, účetním, kalkulantem, manažerem a nesmí ani zapomenout být i dobrým gastronomem. Na proškolení a další vzdělávání zaměstnanců není v pracovním procesu moc prostoru a žádné finanční prostředky.

11.1 Řešení

Právě kvůli negativním dopadům demografického vývoje bude nutné využít volných kapacit na uvolněných třídách v mateřských školách a zřídit např. Denní stacionáře, nebo Centra denních služeb pro seniory. Pro využití kapacity školních jídelen je to jedinečná příležitost. Seniorům můžeme umožnit dopolední svačinu, oběd a odpolední svačinu stejně jako poskytujeme dětem. Vyhneme se propouštění zaměstnanců a pro školu je to další doplňková činnost a přilepšení do finančního rozpočtu školy. A nejedná se jen o zaměstnanost pracujících školních jídelen, ale také hrozící propouštění učitelek mateřských škol, které také mohou získat/ztratit - zaměstnání. Bylo by tedy přínosné se již dnes obeznámit se s budoucím demografickým vývojem a připravit se profesně na práci se seniory.

Jak z toho ven? Co poradit malým školním jídelnám, kde vaří 100–200 porcí jídel denně a ekonomové obcí pochopitelně hledají úspory a řešení? Není zrovna ideální čekat, jak vše dopadne. Stále horší a horší ekonomické výsledky povedou k zastavení investic do takové jídelny, k jejímu provozování ve stále obtížnějších podmínkách a v určitém okamžiku (zpravidla po návštěvě hygienika) dojde k neúprosnému konci – jídelna se musí pro nevyhovující stav uzavřít a obec na rekonstrukci malé a neperspektivní jídelny další peníze nedá.

Nebo je možné se s novou situací poprat. Úbytek žáků lze kompenzovat získáváním cizích strávníků v rámci doplňkové činnosti. Je možné vařit pro podniky nebo domovy důchodců. Děti opravdu ubývá – ale celkový počet obyvatel se díky prodlužování délky života příliš nemění. I proto by mělo být reálné tyto další strávníky získat.

Školní stravování má v ČR mnohaletou tradici a je uznáváno mnoha odborníky i ze západních zemí. Je škoda nevyužít něco, co bylo dlouhá léta budováno a co přispívá ke správným stravovacím návykům a tím i k lepšímu zdravotnímu stavu obyvatel.

Seznam tabulek:

Tabulka 1

Vývoj počtu 15 letých osob v ČR, v období let 2000-2020

Tabulka 2

Projekce obyvatelstva České republiky

Tabulka 3

Počty strážníků a zaměstnanců

Tabulka 4

Počty strážníků a zaměstnanců po logaritmické transformaci ($\log x$)

Tabulka 5

Těsnost vztahu (korelace) počtů strážníků, zaměstnanců a věku hlavní kuchařky

Tabulka 6

Porovnání rozdílů mezi MŠ, ZŠ a ZŠ a MŠ z hlediska počtu strážníků a zaměstnanců

Tabulka 7

Vliv vzdělání hlavní kuchařky na počty strážníků a zaměstnanců a souvislost věku se vzděláním hlavní kuchařky

Tabulka 8

Vliv platové třídy hlavní kuchařky na počty strážníků a zaměstnanců a souvislost věku s platovou třídou hlavní kuchařky

Tabulka 9

Kontingenční tabulka závislosti vzdělání hlavní kuchařky na typu školy, pro niž ŠJ vaří

Tabulka 10

Kontingenční tabulka závislosti platové třídy na vzdělání hlavní kuchařky

Tabulka 11

Korelace mezi velikostí obce (logaritmem počtu obyvatel) a počtem strážníků (logaritmus počtu)

Tabulka 12

Závislost počtu strážníků na velikosti obce

Tabulka 13

Zájem zaměstnanců vzdělávat se a jeho vztah k počtu strážníků a věku hlavní kuchařky

Tabulka 14

Kontingenční tabulka vztahu mezi platovou třídou a zájmem o vzdělávání zaměstnanců ŠJ

Tabulka 15

Forma distribuce výrobků a počet strážníků

Tabulka 16

Zájem ředitele školy o doplňkové stravování a počet strážníků (\log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (\log).

Tabulka 17

Zaměření doplňkové činnosti jídelny a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Tabulka 18

Podíl seniorů na doplňkovém stravování a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Tabulka 19

Podíl seniorů na doplňkovém stravování a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Tabulka 20

Senioři a počet strážníků (log), věk hlavní kuchařky a počet obyvatel v obci (log).

Seznam grafů

Graf 1

Respondenti a návratnost

Graf 2

Zastoupení škol

Graf 3

Odborné vzdělání hlavní kuchařky

Graf 3

Platová třída hlavní kuchařky

Graf 5

Hlavní stimul zaměstnanců k podílení se na doplňkové činnosti

Graf 6

Jsou zaměstnanci spokojeni s platovým ohodnocením

Graf 7

Mají zaměstnanci zájem o další odborné vzdělávání

Graf 8

Vybavenost kuchyně

Graf 9

Má zájem ředitel školy o doplňkové stravování a podporuje zaměstnance k provozování doplňkové činnosti

Graf 10

Forma distribuce výrobků

Graf 11

V doplňkové činnosti se zaměřujete se především

Graf 12

Odhadněte, jakou částí se podílejí v doplňkovém stravování u Vás senioři

Graf 13

V doplňkové činnosti převažují především

Graf 14

Jaká činnost je pro vaši školní jídelnu finančně nevýhodná nebo nezajímavá

Seznam použité literatury

BACÍK, F., KALOUS, J., SVOBODA, J.: *Úvod do teorie a praxe školského managementu*. Praha: Karolinum, 1995

BRABENEC, Vladimír, Pavla ŠAŘECOVÁ, Pavla HOŠKOVÁ, Radka PROCHÁZKOVÁ a Zdeněk LOUDA. *Statistika a biometrika: přednášky a cvičení pro FAPPZ a ITS*. Vyd. 1. Praha: Česká zemědělská univerzita v Praze, Provozně ekonomická fakulta, 2009, 271 s. ISBN 978-80-213-1138-1 (2.dotisk).

FÜRSTOVÁ, A. *Ekonomika v zařízeních školního stravování. Výživa a potraviny*, 2008, roč. 63, č. 6, s. 91-93. ISSN 1211-846X. ISBN 978-80-7416-026-4.

GLEICHOVÁ, P., LIŠKOVÁ, I. *Stravování ve školních jídelnách*. 1. vydání. Praha, Dr. Josef Raabe, 2009, .

CHRÁSKA, M. *Metody pedagogického výzkumu. Základy kvantitativního výzkumu*. Praha: Grada, 2007. ISBN 978-80-247-1369-4.

KALOUS, J. *Průvodce přípravou empirického výzkumu pro pedagogy a psychology*. Praha: Pedagogický ústav J. A. Komenského ČSAV 1983.

KALOUS, J. Využití statistiky v pedagogickém výzkumu. In SKALKOVÁ, J., aj. *Úvod do metodologie a metod pedagogického výzkumu*. Praha : SPN, 1983, s. 169-183.

KALOUS, J. Statistikulace. *Vesmír*, 1989, roč. 68, č. 7, s. 404 – 406.

MELOUN, Milan a MILITKÝ, Jiří. *Kompedium statistického zpracování dat: metody a řešení úlohy včetně CD*. Vyd. 1. Praha: Academia, 2002, 764 s. ISBN 80-200-1008-4.

MOLEK, J. *Marketing sociálních služeb*. 1. vyd. PRAHA: Výzkumný ústav práce a sociálních věd, 2009. 163 s. ISBN 978-80-7416-026-4.

PLAMÍNEK, Jiří. *Synergický management: vedení, spolupráce a konflikty lidí ve firmách a týmech*. Vyd. 1. Praha: Argo, 2000, 328 s. ISBN 80-720-3258-5.

SVĚTLÍK, J. *Marketingové řízení školy*. 1. vyd. Praha: ASPI, 2006. 300 s. ISBN 80-7357-176-5.

ŠULCOVÁ, E. *Školní stravování ve světě. Výživa a potraviny*. 2010. roč. 65, č. 5, 113 s. ISSN 1211-846X

Internetové zdroje

FIALOVÁ, Hedvika.; DOBRUSKÁ, Klára.; PROJEKCE OBYVATELSVA DO ROKU 2050 [online]. [cit. 2002-08-11].

Dostupné na WWW.:

[www.czso.cz/xs/redakce.nsf/i/prezentace_k_projekci_obyvательства_do_roku_2050/\\$File/Projekce2050.ppt](http://www.czso.cz/xs/redakce.nsf/i/prezentace_k_projekci_obyvательства_do_roku_2050/$File/Projekce2050.ppt) -

HUMPHREY, Albert.;

Dostupné na WWW.: WWW.Wikipedie [online] SWOT ANALÝZA

<http://cs.wikipedia.org/wiki/SWOT>

CHLÁDEK, Marcel.; DOBEŠ HODIL NEPEDAGOGICKÉ PRACOVNÍKY PŘEZ PALUBU. [online]. [cit. 2011-03-07].

Dostupné na WWW.: www.blog.idnes.cz [online]

<http://marcelchladek.blog.idnes.cz/c/180281/Dobes-hodil-nepedagogicke-pracovniky-pres-palubu.html>

Graf č. 2

FIALA, Tomáš.; PROJEKCE OBYVATELSTVA ČESKÉ REPUBLIKY [online] (Projekce 2009) Pro zpracování projekce byl použit výpočtový soubor vytvořený RNDr. Tomášem Fialou, CSc. z Vysoké školy ekonomické. Zdroj: Český statistický úřad

Dostupné na WWW.:

<http://www.czso.cz/cz/cisla/1/18/archiv/ademogr/dem0003/projekce.htm>

Graf č. 1

KRETSCHMEROVÁ, Terezie.; ŠÍMEK, Miroslav.; POPULAČNÍ PROGNÓZA ČESKÉ REPUBLIKY DO ROKU 2030 [online] Český statistický úřad, 2001,

Dostupné na WWW.:

<http://www.czso.cz/cz/cisla/1/18/archiv/ademogr/dem0003/projekce.htm>

PIKOLA, P.; VYBRANÁ PROBLEMATIKA STÁŘÍ [online] časopis Všechno [cit. 2010- 06-09]

Dostupné na WWW.: <http://casopis.vsechno.cz/2010/06/vybrana-problematika-stari-v-cr/>

ŠULCOVÁ, Eva.; HISTORIE ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ. *Výživa a potraviny*.

Dostupné na WWW.:

<http://www.vyzivaspol.cz/clanky-casopis/skolni-stravovani-historie-a-aktualne.html> Školní stravování - (historie a aktuálně) Citováno dne [cit. 2008- 01-09]. rubrika: Vybrané články

TLÁSKAL, Petr.; KVALITA ŠKOLNÍHO STRAVOVÁNÍ. *Výživa a potraviny: Kvalita školního stravování* [online, 2010]. [cit. 2008- 01-11].

Dostupné na WWW.:

WWW. < <http://freshin.cz/dite/kvalita-skolniho-stravovani.html> >

Seznam použitých zkratk

BOZP – bezpečnost a ochrana zdraví při práci

DČ – doplňková činnost

et al. – a kolektiv

MŠ – mateřská škola

PO – požární ochrana

ZŠ – základní škola

ZŠ a MŠ – základní škola a mateřská škola

